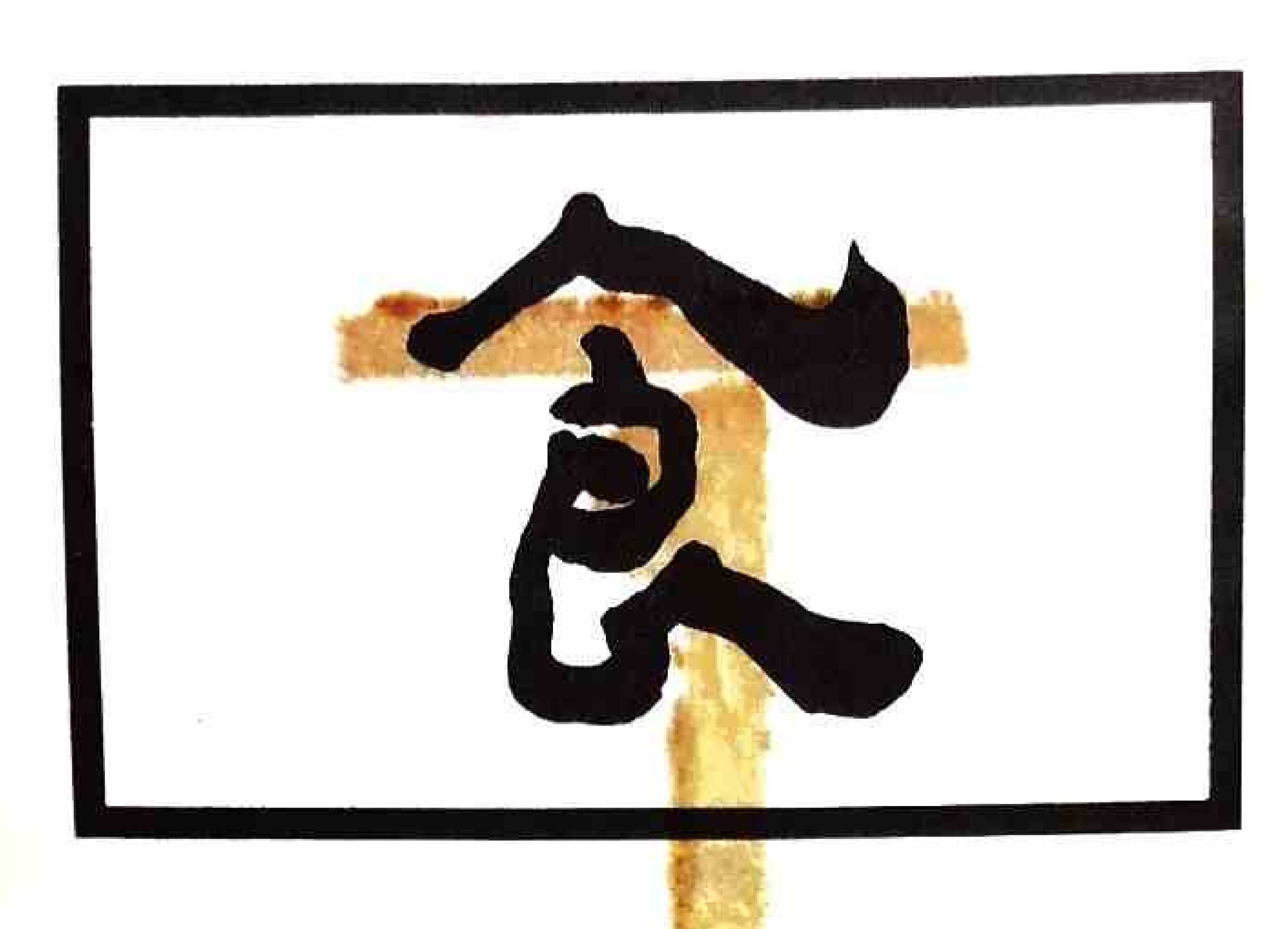
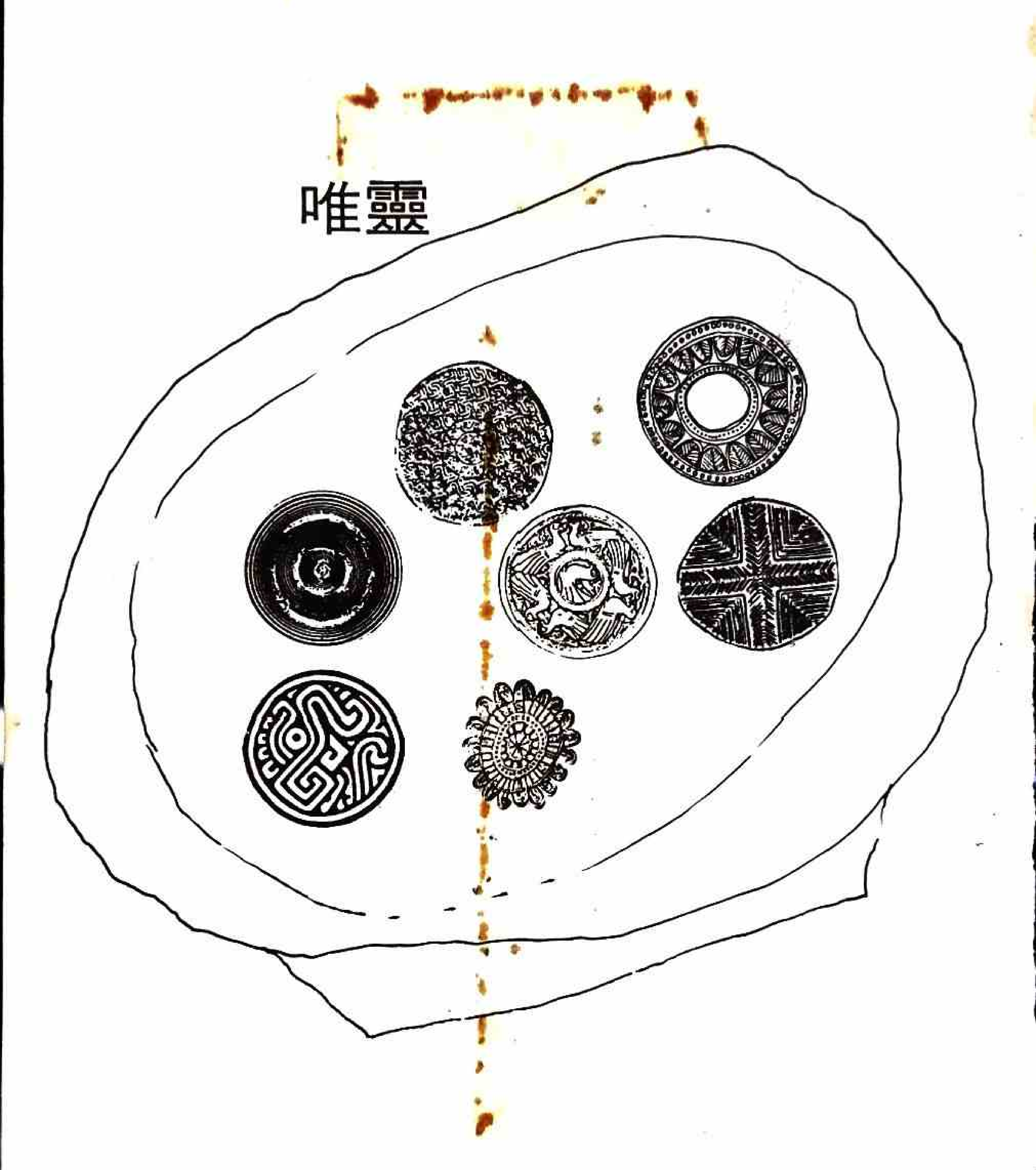


式飲式食
唯靈


食

e a t

唯靈



食式飲式

綠 葉 出 版 社 出 版

式飲式食

作　者　唯靈
出版人　陳浩恩
責任編輯　吳安玲
裝幀設計　沙戈
出　版　綠葉出版社
香港銅鑼灣摩頓台灣景樓六樓B3
印　刷　里奧影版印刷製作中心
香港北角海堤街18號五樓
香港總代理　天聲圖書公司
英皇道283號地下
版　次　一九八三年二月香港第一版第一次印刷
定　價　港幣十元

版權所有　翻印必究

自序

區區寫食經完全是貪玩而寫起來的。說來有一個小故事：當年蔣芸辦新風采雜誌，有個朋友爲她寫食經，區區當面開玩笑說：「你炒了他魷魚，我替你寫，保管好。」就是如此這般糊裏糊塗的寫了五六年，雖然遊戲文章但還能堅持從消費者立場出發的原則，不事哄拉，不賣情面，倒有不少讀者支持鼓勵。

區區秉性好酒貪杯，嘴饒愛吃，佳釀美食當前，什麼五花馬、千金裘，都可以將出而換。有時朋友見區區不務正業，看得心痛，告誡曰：「你總不能把家當都賠在食家的虛名之上。」

前人有云：「忍把浮名換取淺斟低唱。」區區既然生爲饕餮之徒，對美食有一份衣帶漸寬終不悔的情懷——肚皮越來越大，皮帶越來越長之謂——就算一事無成，但得遍嚐美味，也應無憾了。

本書得以面世，小朋友陳浩恩之功勞不可沒，他不但爲區區剪存了散見各報的拙作，而且鍥而不捨一再催促，因此雖是屢經延誤，總算能在豬年前付梓。

遊戲文章，難登大雅，聊供諸公茶餘酒後談佐而已。

又，文末附上日期，原是爲在通脹下爲虐的物價作一註脚，短短數年間，物價浮動得如此可怕！

目錄

今日百家

外遊食趣

港九食肆評介

E A t



今日百家

紅雲彩鳳

盛暑天時，口味趨向於喜愛清淡。那天往畔溪午膳試了一個新出的小菜——紅雲彩鳳，所謂紅雲，就是雲腿，彩鳳自然是鷄。這隻小菜的炮製就是用節瓜切成薄薄的長長的片，然後把火腿與鷄片裹紮在裏邊，蒸熟了，蓋上薄薄的琉璃獻，翠綠、嫣紅、嫩黃相映，很是漂亮，吃來清淡中而有火腿的香濃與鷄的鮮美，配合得很是不錯。

天氣一熱，胃口受到影響，雖云多喜清淡，但絕不能流於寡淡，其間的分野差之毫厘，謬之千里，往往可以意會不可言傳。而且，口之於味有不同嗜焉，有些食家認爲必須清中帶鮮，方是上品，有些則以爲應該純任自然，力求原味，見仁見智，都有道理，但區區個人口味傾向於支持前者的說法。

職是之故，鄙意以爲，清淡的夏天時令菜式不出蔬菜，爲防流於寡淡，以火腿入饌吊味往往有化腐朽爲神奇之功，擧一個例，雲腿扒芥菜胆便是非常精采的清鮮可口時菜。

「科甲冬瓜」又是另一妙品，訓謂「科甲」是酒樓約定俗成的名稱，究其實，火腿夾冬瓜而已。

（一九七八年六月）

甘香爽口蠔豉鬆

新春的熱門菜式之一是「好市發財」，即髮菜炆蠔豉。

其實蠔豉除了炆髮菜之外，還有許多食制。有生晒靚蠔豉可在飯面蒸熟，切厚片把臘肉或金銀膶快刀片薄夾食，極爲精采。

要不然，炒隻蠔豉鬆，甘香爽口，宜酒宜飯，一家大小，老少咸宜。

區區炒蠔豉鬆的製法相當簡單，先把蠔豉浸軟洗淨連同臘鴨肥肉、豬柳霉、香芹、冬菇、馬蹄俱切小粒，燒紅鑊下油爆香蒜茸、薑末，隨下肥臘鴨、蠔豉，及用生抽、麻油、豆粉醃過的豬柳霉一同爆炒半分鐘，加香芹、馬蹄翻炒幾下，烹下用生抽、麻油、糖、蠔油、豆粉調好的碗獻約三四湯匙，繼續猛火急炒直至獻汁收緊，洒下紹酒撒上碎芫茜即可上碟。

蠔豉鬆跟菜片吃生菜包固佳，就是以此下酒送飯也很妙，就是隔餐再炒亦很不俗哩。

（一九八〇年二月）

渝味鹿筋

川菜的六隻冷葷小碟，值得發揚光大，香油桶鴨、麻辣牛肉絲，捲筒兔片、五香利子（即脷）、重慶肴肉、毛牛肉，只有痲辣牛肉較辣，其他的都沒有辛辣刺激，是下酒的佳品。

四川的乾燒魚翅，比不上粵菜的紅燒鮑翅，但在外省菜中算得上品。樟茶鴨肉質鮮嫩而不油膩，認眞值得香港川菜廚師偸師。

渝味鹿筋是區區最欣賞的菜式，鹿筋酥軟，入夠湯味，獻汁，略帶些少痲辣，調味十分細膩。乾貝三元，是把青、紅、白三色蘿蔔削成丸子，配瑤柱加湯蒸稔，也是賣相勝過味道的菜式。栒杞蒸鷄者，即廣東所謂杞子燉鷄是也，亦無什麼特色。

單尾的紅燒牛肉麵，那紅燒牛肉極佳，魚香青筍是萵苣筍加魚香料，清爽中帶刺激，是送麵的很好搭子。

這批來自四川的厨師凡十人之多，是中青結合的班子，許多作料也自四川帶來，應是正宗的川菜風味了。

（一九七九年十二月）

大鱔王四味

久違了的外地朋友來港，適逢其會敬賓生劏了一條卅多斤的「廣州大鱔王」，雖然，頭尾已被人捷足先登，也來一份紅燒的大快朶頤。

近年的「鱔王」來途甚多，泰國、台灣，以至紐西蘭都有供應，可是論質無論如何比不上「本地貨」——泛指珠江三角洲一帶的產品。

今年野味價貴，正宗本地大鱔王來貨每斤總要百多二百元，這東西越大越貴，像這條卅斤過外的，吃一份便要三四百元了。

大鱔王一般的造法是配陳皮、北菇、冬菇紅燒，瓦鐺火爐上桌，跟豆苗、塘好、菠菜之類以蘸取精華所在的汁液。

「敬賓」老細敬叔炮製鱔王花樣甚多，可以來個一鱔四味。紅燒、燉、蒸之外，尚有一味生炒鱔脯。

以外，中區有兩個吃鱔王的熱門去處，一是國民，一是春源。國民已因拆樓而成陳跡，春源麼，幾年前吃過一次印象不佳，沒有再去光顧，近今不知如何了。

（一九八〇年一月）

舊王孫評粵菜

在招待中國藝術家的小宴中，區區與舊王孫愛新覺羅．溥松窗先生比鄰而坐，老先生以前未曾來港，但對廣東菜却有很中肯的評價，見過世面的自是不同。

松窗先生說：「廣東菜，眞多姿采。」

麒麟閣的侍應及上桌裝飾允稱一流，多時不到，喜見還是一般水準。這晚的「開場曲」——「錦繡火鴨絲」很惹人好感。座上的鄉親陳兄說依稀有魚生的滋味，順德佬於魚生的渴想，與江南客的蓴羹鱸膾之思實不遑多讓。

這晚區區最激賞的是「炒鵪鶉崧」，這隻菜大師傅落足了功夫，刀章細緻，炒得香脆，賣相明淨，爲區區近期遇到的最佳之作。

鵪鶉崧有眞有假，假貨以豚鷄頸和肉末蒙混過關，這是二厘館耍的把戲，愛惜羽毛的酒家斷不肯爲。這晚我們吃的自屬眞貨，有頭爲證，可假不得。鵪鶉頭炸得酥脆，中孕香滑的腦，是下酒的佳品，松窗先生雖非酒徒，對此倒也十分欣賞。

麒麟閣以前有個能說會道善解人意的可人兒「阿淸」，如今不知芳蹤何處？

（一九七八年五月）

龍蝦時髦席上珍

每年新曆十一月底十二月初的一段時間，龍蝦正當大造，價錢較爲便宜，爲文之日，來貨價四十元左右。在畔溪小館午膳，來一隻上湯灼龍蝦，加一條生魚切金錢片，跟些粉絲，青菜，輕輕清清，庶幾不會在午後懨懨欲睡。上湯灼龍蝦這蔚爲時尚的新派粵菜，區區若與資深食家在一起斷不會點，那天是與新潮朋友午膳好歹隨俗一番。

以中式烹調而論，潮州的清蒸龍蝦與廣府派的上湯焗龍蝦允稱雙絕。前者清鮮後者甘香，而都能保存龍蝦原味，絕非什麼薑葱龍蝦、豉椒龍蝦所能望其項背。然兩者都十分講究火候，如果掌握不好，沒的把龍蝦都糟蹉了。上湯白灼把火候掌握的責任推在食客身上，這是高招。龍蝦生熟程度操於自己之手，各隨個人口味而定，泡灼時間之短長，過生過熟都與人無尤。有些嗜生者甚至可以當「日本刺身」辦，根本不經湯灼，便蘸豉油調綠色的山葵WASABI而食。許是而今粵菜館的龍蝦不算便宜（區區那天是五元一両），但無論如何比在日本館子吃活龍蝦刺身要便宜得多。

龍蝦由於近年成爲時髦的席上珍，遇上貨疏的時候價錢可眞相當驚人，有一個時期來貨價也在一百元以上，在酒家吃一隻龍蝦五六百元等閒事矣。

（一九八〇年十一月）

蝦子鮮露筍

在食街的畔溪，吃到很夠水準的蝦子鮮露筍。

鮮露筍雖然是來自台灣，但粗壯脆嫩，與美國貨未遑多讓，頗是出乎意外。

鮮露筍在西餐中也很有地位，削去梗上的粗皮在肉湯中煮軟原條上碟，跟荷蘭汁，吃來亦甚可口。

原條上碟的鮮露筍，可以用刀叉切開吃，亦可以用手指拈起送入口。初出茅廬的香港小姐切勿以爲這樣做粗魯「核突」。

鮮露筍打入粵菜還是十年左右的事，洋爲中用，很快便爲香港食家接受，成爲席面上的高級菜蔬。

露筍是香港飲食行的慣稱，正確的寫法應是蘆筍，以區區所知，歐美亞三洲都有出產，分佈很廣，不過也許是由於土壤問題還是培植方法不同，各地出產品質有異，孰優孰劣往往引起劇烈的爭辯。法國佬認爲以法國本土品種爲佳，美國露筍則一向以粗壯爽脆馳名。台灣產者以往每病瘦弱，如今品種似經改良，比前大有進步了。

（一九八〇年三月）

畫蛇添足反而不美

新派粵菜花樣百出，令人嘆爲觀止。推陳出新，有創新意，這本來是好事。但有些時候許多創意未免流於走火入魔，刻意求工，畫蛇添足，反而不美。

最近吃到一個很夠水準的原隻蠔汁窩蔴鮑，是用番茄青瓜沙律伴邊的。一熱一冷，殊不和諧，有似大鄉里去食自助餐，把沙律、燒牛肉、咖喱鷄都一股腦兒堆在碟中的洋相。

寄語這酒家的設計者，不妨把那些伴鮑魚的沙律留作「二度乳豬件」的伴碟，一則可增體勢，同時也更覺和諧。

尙有那古法鹽焗鷄，色、香、味都不俗，可是那伴碟的秘製鵪鶉蛋，在設計上亦不敢恭維。

鵪鶉蛋是胆固醇含量很高之物，尤以蛋黃爲然。

這秘製鵪鶉蛋是抽出蛋白蛋黃，去白留黃混以薯蓉再注回維持不破的殼中，極「阿茂整餠」之能事，可是花了如許功夫，一不大好吃，二不利健康，實在犯不着枉拋心力。倒不如正正經經把單尾的粉果煎好算了吧。

（一九七八年十二月）

名厨論乾濕熊掌

與金冠的大師傅福樹伯和基哥坐下來聊天，談到了乾濕熊掌的高下，這位一生在高級粵菜中浸淫的老行尊有很精到的見解。

以區區個人經驗，吃了十次八次熊掌，僅得兩次是乾貨，印象並不很好。甚至認爲酒樓行中有所謂用牛蹄充熊掌的傳說並非完全憑空杜撰。濕貨——即急凍貨一般而論勝於區區吃到的乾貨，但也有高下之分，關鍵固關乎厨藝優劣，而且就是急凍貨也有新舊的區別，以急凍熊掌而論，最好是解凍之後尚有絲絲血水流出者，若是掌口發黑的貨色，斯爲下矣。

今年急凍熊掌貨源頗成問題，許多酒樓都紛紛向日本方面想辦法取貨，却原來中國大陸熊掌大多數去了東瀛。熊掌以長白山貨爲佳，曾有人運了些加拿大貨來港，論質與量都不如理想。區區在德國吃過黑森林的熊掌覺得不錯，善鑽門路者不妨在這方面動動腦筋。

據福樹伯說，乾貨熊掌有利有弊，倘然遇上佳品，煮來有如蘭如麝的獨特香味，其道理一如乾貨的鮑魚與鮮鮑之別。但可惜佳品難求，遇上有樟腦味的貨色，即使大煞風景，若是中等貨色，也不如濕貨之妙，故近年盛行急凍熊掌，豈無因哉。

（一九七八年十二月）

古老排塲說晏菜

古老排塲的酒席，有「稀、硬飯」壓軸，故有「四晏菜」之設。「稀飯」是粥，「硬飯」是白飯，「四晏菜」以能下飯的小菜如蒸肉餅，鹹蛋，臘味，椒醬肉，油菜，鹹魚……之屬爲主，乃至塘西當年的兩大酒家廣州、金陵，「四晏菜」中有時用上罐頭沙甸魚，雖有自以爲洋化的新派食家接受，但國粹派已斥之爲墮入魔道。

區區近年在冷天欵客，偶爾也來復古的玩意，備「四晏菜」送瓦罉焗油粘米白飯，頗受友好歡迎。

「晏菜」顧名思義乃下飯之菜，須與飯齊上，倘然吃過了荷葉飯再上晏菜，即眞成畫蛇添足了。

「古老排塲」不一定盡是好的，飲食之道自然更不能抱殘守缺，一成不變。當今粵菜兼收並蓄，有容乃大，異采紛呈，開亘古未有的輝煌局面，業者腦筋靈活，敢於創新，應記首功。然而，所謂萬變不離其宗，捨合理的安排而出逸乎常理的怪招，那又何必呢？

（一九七八年五月）

拉泥翅不若海參羹

有喜事擺酒，不知從什麼時候開始，似乎非有魚翅不可。在傳統上，鮑、參、翅、肚是席上之珍，此時此地，海參與魚肚都不爲時尚，僅有魚翅與鮑魚雄據席上，尤其魚翅，更有一柱擎天，中流砥柱之勢。

自海味價格高漲以來；普通筵席的魚翅，與鮑魚水準大降，鮑，多用那入口霉爛絕無鮮味的急凍鮮鮑，翅則用「梗」牙「杉」口的劣貨，湯水更之不足，近今且有再雜以機切成幼絲的鯊魚皮者，湯水更不消提，落足老抽、味精、菱粉也就是了。

或曰：無魚翅不成樣子，請問：以最低級劣貨奉客又是什麼排場？此時此地，眞有許多「妙不可言」的事，費人索解。豈其這就是「香港文化」之特點？

其實，以食家立場而言「拉泥翅」絕不及造得好的海參羹或魚肚羹。

海參、魚肚、價錢與翅相差一大橛，但海參的滑中帶爽，魚肚的香滑稔軟，絕對在瘦弱而身硬的下等魚翅之上。

當然，翅針粗壯，入口綿滑的高級裙翅，大散翅等自有其優點，不在此例！

（一九八〇年七月）

頭圍西沙裙翅脊

上海錦江飯店的總經理任兄來港考察，新同樂太子英設宴招待，翅王欵客自然用到最好的招牌貨——頭圍西沙大裙翅脊，翅針長而軟糯，忑是雋品。

香港有些食家吃裙翅素重黃膠，以其有型有欵——夠粗夠長，但是若與西沙裙翅一比可就嫌其略爲硬身，差了一皮。

畢竟翅針粗長是「已被接受」的「高級標準」，以「黃膠」宴客主客雙方都夠面子，易以「西沙裙翅」，有些人可能還嫌翅針不夠粗長哩。

今年翅價飛漲，過去數月來貨價就漲了四成以上，新同樂的裙翅王還是賣每両三十五元，倒是年初的舊價而已。

紅燒大裙翅一般要三十六両才夠體勢，一個菜便要計價一千二百六十元，可抵兩圍中下價酒席，或夠「碗仔翅撈飯的闊佬」食晏撈一個月飯了。

而今海味與海鮮價貴如金，豪客夜宴一席萬金，已屬等閒事耳。不知這些挾件網鮑片入口便花掉兩三百銀的大老闆遇上小職員懇請加薪兩三百的時候是如何面口？

（一九七八年六月）

老饕前輩論飯

吃遍全球的自惜樓主看了區區那篇菠蘿焗飯的拙作之後，笑曰：「菠蘿焗飯要造得好最主要的關鍵在於飯的本身是否軟硬合度。這中便頗有一些竅妙。」

這位老饕前輩區區一向視為世界飲食百科全書，難得興緻來了，乘機就教，道：「願聞其詳。」

自惜樓主的秘方原來是用「三及第米」，即粘米，蓬萊米，加香米摻和，這樣煮出來的飯不但軟硬適中，而且香味俱佳。至於份量配搭如何可憑個別口味加以靈活變化，原則是粘米佔最大比重，蓬萊米次之，香米又次之。

自惜樓主又言，如果貪圖甘香而有咬口，可以酌加野米。

野米是北美特產，目前價值不菲。區區一向食米不知價，但估計每磅恐要三幾十元，應該是價值最昂貴的米了。

菠蘿飯不但要軟硬合度，最忌飯身爛糊黏口，一有此弊，不論用的配料如何考究也屬枉然。

（一九八〇年五月）

菠蘿焗飯

菠蘿焗飯，近今在食肆逐漸流行起來。此飯起源如何，未知其詳，不敢亂說。但區區首次吃到這種焗飯自是在曼谷。在香港也吃過幾次，但論水準且不及襟兄家中暹羅女傭所製，不提也罷。

乃至最近，在敬賓吃到十分精采的菠蘿焗飯，認爲這別緻的飯品值得介紹，也值得飲食業研究推廣。在盛暑時候，不失爲荷葉飯以外的合時別緻單尾。

製作這個菠蘿飯，優劣固然在乎用料，其間過程也很講究功夫，把普通炒飯，加些菠蘿粒盛在用完又用的挖空菠蘿中裝模作樣，決計不會好吃，更遑論充份發揮菠蘿濃厚菓香，味道甜中微帶些酸，份外醒胃搶口的特點。

粵菜以菠蘿入饌歷有年矣，最爲人所熟知的是「紫蘿鴨片」、「紫蘿牛肉」之類，「紫」者，紫薑是也，「蘿」，即菠蘿。不過，近今多用罐頭貨色，而紫薑醃製水準又低，流於粗製濫造，食家印象越來越差。其實，製作夠水準者實不失爲夏令合時佳品哩！

（一九八〇年四月）

壯陽補品多姿彩

初秋吃了兩次山瑞，一次在敬賓，一次在新同樂，水準都很不錯。特別是敬賓的那保，山瑞裙特多，加兩保羊腩，鮮露筍海鮮球，燕窩鵪鶉粥，鹹魚炒飯等等，會賬才不過三百元，確是便宜得出乎意外。

敬賓酒家，由於「首席名厨」梁敬的名氣大，往往使人有個錯覺以爲價錢一定昂貴。事實不然，晚飯小酌以當今的一般消費標準來衡量是相當便宜的。

說起山瑞，自然聯想到新同樂獨有的怪菜：「燉山瑞鞭」。別以爲這傢伙具體而微，生劏的時候竟有三、四英吋光景，一端尖削，一端散開如花，以巴戟、杜仲之類的壯陽補藥加上湯燉之，味道殊鮮美。功效如何倒是次要，這往往繫於心理因素，所謂「信者得救」是也。

由於每屆秋冬，新同樂賣的野味量多，乃有菓狸腦這麼「矯口」的東西供應，一般是以天麻上湯而燉，據云有補腦之功。

突然想起，以菓狸腦加蟹黃炒桂花翅，精采處應不輸於用羊骨髓。羊骨髓蟹黃炒桂花翅是敬叔的拿手好戲，現今敬賓的頭鑊慶哥也擅於此，以視敬叔當年之作，也有八九成水準了。

炒桂花翅造得夠水準，甘腴香滑中而帶爽口，十分精采。這隻菜火候控制甚考功夫。一回在某處竟然吃過炒燶了的，爲之啼笑皆非。

秋風起矣，正是中西野味次第登場之時，香江食家當眞有福，不但魚與熊掌可以兼得，而且任何山珍海錯，除了神話式的龍肝鳳髓，豹胎猩唇……之外，幾乎無不畢備，食在香港享受之高，不獨舉世所無，相信亦亙古未有。

（一九七九年九月）

百花

新派粵菜、川菜、京菜，都很喜歡用蝦膠，粵菜每美其名曰「百花」。用新鮮蝦肉打成的蝦膠，鮮冶爽滑滋味不俗。但是許多地方大抵是將貨就價，或追求毛利過多，用的原料不夠理想，或是打蝦膠技術不夠，那些一團團無味㴰口的撈什子區區曾經帶過回家餵貓，連那狸奴也不願領敎！

由於蹩脚的蝦膠領敎得多，區區對之大有戒心。點什麼「百花釀三寶」之類的小菜，如果有得選擇，寧取鯪魚肉。雖然，有些地方的鯪魚肉並非自己取生猛鯪魚活殺起骨刮肉打成，僅仰給於街市魚檔供應的現成貨色。論滋味後者與前者簡直相去萬里，但總勝似那腥悶㴰口的蹩脚蝦膠遠矣。

寄語高價新派食肆，如非採用新鮮原料而又肯下功夫把蝦膠攪撻至爽滑者，那些什麼百花菜式還以少出爲妙。設若出品竟連地痞茶店的燒賣且也不如，貴客下回還會上門嗎？

（一九七九年三月）

南人北吃涮羊肉

週末冷鋒南下，天氣驟寒，火鍋生意頓然興旺起來。特別是那些「烤、爆、涮」的北方館子更是其門如市，赴法前夕，與一班洋朋友在港島的洪長興吃了一頓烤肉，鬧哄哄的好不開心，但以區區個人口味，在烤與涮之間却是寧取後者。

因此，在冷鋒方臨的晚上與香港電台「週末情趣」的朋友們往尖沙咀的洪長興也就捨「烤」而取「涮」了。

一行五衆，坐下來先要了四十盤肉——三十五盤的羊肉，五盤牛肉。「盤」是北方的叫法，不過廣東話的「碟」而已，何况肉切得薄如蟬翼，迎風欲擧，數字雖然驚人，論量却不很多。普通食量者，每人也應可吃五六碟，燕趙大漢，十來廿盤等閒事耳。

洪長興的火鍋中分兩格，原來箇裏別有玄機。一桌吃客間或有兩三人不慣吃羊，或因宗教理由不食猪、牛，可以涇渭分明，各適其適。如此安排，倒是設想週到。

現今的北方館子的火鍋，用料的繁雜，幾可與廣東「邊爐」媲美，生蠔、蝦片、魚片、猪腰、猪肝、墨魚……一應俱全，大抵是爲了遷就廣東人客，區區的北方朋友往這些館子「吃鍋子」，類多唯羊是尙。羊肉之外，羊腰、羊肝、羊散旦，幾乎淸一色是羊，鮮有碰其他雜料的。事實上，若愛吃魚、蝦、蠔之類的海鮮，又何必光顧北方館呢？

（一九七八年十二月）

鹹魚通菜咖喱鷄

在香港，消費可眞沒有什麼標準，正是豐儉由人，各適其適。

最近，區區有兩次吃的經驗頗堪一記。一晚，去油蔴地一家以賣蛇著名的地方，要了一碟鹹魚炒通菜，覺得味道很不錯，獨惜薄了一些，吃來不大夠癮，便再來一碟。拙荊問價錢，原來是三十元一碟。現今百物騰貴，馬友鹹魚等閒七八十元一斤，新出通菜起碼也要五六元，除掉下欄一斤得料無幾，賣三十元一碟加舖租、人工、水電、利潤，並非十分離譜，離譜的是我們自己，居然鹹魚青菜也吃了六十元！

幾天之後，因爲一些業務摧迫，在中區忙得出街吃午飯的時間也沒有，只好從衆吃飯盒快餐。要了一盒咖喱鷄飯，一個羅宋湯。

那羅宋湯味道不俗，比許多中型餐館的貨色要好得多。咖喱鷄飯好大的一盒，鷄與飯的量都不少，鷄自然是雪鷄，咖喱汁豐盛，味道走大衆路線，有七重天的咖喱那般水準。羅宋湯區區吃個淸光，咖喱鷄飯剩了十分之三，並非不好吃，而是份量多到吃不下。這頓飯盒快餐，平心而論還比想像中要好得多。細問負責採購人員，原來是從先施公司對面的那家大快活買來，羅宋湯是一元半，咖喱鷄飯是四元半，合共才六塊錢。若與那晚吃鹹魚青菜一比，所付出的代價可以吃飽十個人，思之不禁啞然失笑。

包裝容器的改革把快餐外賣帶入新時代，有湯有汁的中式快餐應運而生，對一向備受吃飯難之苦的中區白領階級，着實是很大的貢獻。炸鷄、熱狗、漢堡飽雖然有一定捧場客，中國化的口味、多樣化的出品肯定更受歡迎。

（一九八〇年十一月）

天發——懷舊的去處

天發，是最早期的潮州酒家之一。位於三角碼頭，正是潮商雲集之地，當年是潮商飲宴的熱門去處，隨時代進展，新派潮州酒家越開越多。天發在新一輩食家的印象中已成冷門，但老一派的潮州食家還是有不少尚是天發的擁躉。

天發酒家樓高三層，除了裝設了冷氣之外，其餘相信都是原來的樣子，一進門便知其保守性很濃。自舊同樂與國民相繼拆卸，就是在這一帶相信也是碩果僅存的老食肆。不知是否老之將至，懷舊情懷近來越濃，對那些老派食肆有很特殊的感情，就是水準未符理想也往往不忍深責。

一晚，朋友約我在這裏小叙，區區從半島趕去已然遲了，但還有機會嘗到「檸檬鴨湯」，喜見尚有甚佳水準，湯菜在潮菜中佔的位置相當重要，見微知著，相信天發的其他菜式也應不俗，幾時倒想邀幾位好友來此小叙，試試老派的潮州菜風味。

這裏的女工，歷史與字號一般悠久，也是碩果僅存的少數前輩了。

（一九七九年三月）

飯中雋品

買得兩條好黃花鹹魚，又湊巧颱風訊號突然掩襲，打脫了所有的應酬約會，困在家中，倒是一連吃了兩餐家常飯菜，私意以爲享受之佳勝似什麼原隻鮑魚裙翅。最爲珍貴的仍是用那瓦罉保的鹹魚肉片飯。

個人認爲這純粹家鄉風味的食制，比故作嬌貴狀的鹹魚鷄粒飯要合襯得多。事實上，若論味道新鮮豬上肉比一般打針鷄要高得多，何況鷄肉切粒纖維經火收縮難免粗韌，火候份量掌握得好，一碗過吃了尤可，再添飯便無是處。豬肉切粒已比鷄粒優勝，但絕不若稍帶些肥的肉片精采。

保鹹魚肉片飯，鹹魚先與米同下，飯滾後取出鹹魚拆骨，乘時把以麻油、生抽、白糖、豆粉醃過的肉片派在飯面，鹹魚拆妥骨後用熟油撈過連多量薑絲再下罉與肉片同焗。飯熟時把肉片鹹魚一起拌勻，香濃鮮冶、甘腴嫩滑，忞是飯中雋品。

（一九七八年五月）

香荔紫蘿凉辦火鴨絲

暑天，最傷腦筋的是點三四個人吃的菜！一向很怕暴殄天物，每見席上殘羹剩食太多，心中總有一股難過的滋味。點的菜少過於單調，點得多又吃不下！

那晚與英國廣播公司電視製作主任往敬賓吃晚飯，四個人眞的沒有什麼良謀。便寫了：香荔紫蘿凉辦火鴨絲，清蒸肉蟹拑（四隻），上湯焗龍蝦，上湯會飯，和凍椰汁官燕。

至今荔枝當造，糯米糍，桂味等佳種紛紛上市，不吃個痛快實在可惜，今年吃了幾回荔荷燉鴨，未試過的朋友們都嘆爲難得的奇味，荔荷燉鴨宜用香甜軟滑的糯米糍，可是香荔紫蘿凉辦火鴨絲却以果肉爽脆的桂味爲佳，炮製這兩隻菜式，把這兩種品種不同荔枝易地而處，吃來便有美中不足之憾了。

荔枝入饌須選佳品，如是肉韌味酸的劣貨，眞的把配件的材料也糟塌了。

英國朋友對上湯會飯極爲欣賞，因爲，以他吃中國菜的經驗，以爲只有「蒸飯」和「炒飯」哩！

（一九八〇年七月）

鮎魚的今昔

檢拾書架，翻出一本舊刊物，讀食經恍如隔世，且破例作文抄公錄其一節：

「鮎魚亦海鮮中之最普通者，然鮎魚分多種，較佳者稱黃鮎，白鮎次之，黑鮎最劣，黃脚鮎肉質較滑，然皆價廉而乏鮮美，惟其好處是無幼骨而肉多，故家庭中人甚喜購買之，因利其價賤又宜於小孩所食也。酒家甚少以鮎魚應客，以其太粗賤故……」

好了，抄了這麼多，老編看稿時可能已經破口大罵，區區節錄此段文章的用意在反映口味隨時代不同的變異。時至今日，不但鮎魚已成名貴海鮮，而且要吃到海鮎也已不易，舉目滔滔都是肉削味寡的養鮎。許是如此，吃一尾白鮎等閒亦百元過外，雖是粗賤之魚，但價已殊不賤了。

游水海鮮之中尚有一種中看不中吃的金絲鮎，比黑鮎更有不如，而今居然亦成爲席上珍哩！

（一九八〇年二月）

聽呂佩文講鮑魚

那天愚夫婦與鳳凰山女獅會的創會會長呂佩文在畔溪午飯，談完其他及於飲食，出身於飲食業世家的她有一句非常精到的話，區區至為欣賞。她說：鮑魚二十頭過外「魚味便差」。旨哉斯言。

在鮑魚尚未價貴如金的時候，食家唯網鮑是尚，什麼窩蔴仔、吉品仔之類是保湯的貨式而已，等閒上不得檯盤。原隻鮑仔奉客是近六七年才流行的食制，區區第一次嘗試乃在一九七二年。當時在洛克道有家叫慶金園的酒家，走高級粵菜的路線。主理人出身酒店，頗肯動腦筋，推出即席白灼生蝦與窩燒原隻蔴鮑，在當時都是較新的噱頭。

即席白灼生中蝦用西餐廳的餐車推到客人桌前當面把生蝦傾進鍋中灼熱，以示隻隻生猛。其實，夠資格的食家拿起白灼蝦一看，是否生猛下鍋難逃法眼。說來也沒有什麼大學問，凡是已經死的蝦一經灼熟，頭與身啣接之處，殼必分離。是故手指從尾向頭順蝦背一摸，如滑不留手，乃生蝦白灼，如在頭身相連處有粗糙的感覺，這隻蝦便有問題。一斤白灼蝦如有四五隻以上如此貨式，這家食肆的商業道德便不值得再去光顧了。

初嘗窩燒原隻窩蔴鮑，當眞好大陣仗。鮑魚未上，先擺刀叉，居然是吃大餐的格局。那窩蔴鮑鷄蛋般大，是三十頭過外的貨式，面上刻了欖核花，推獻之後入焗爐用文火焗至

焦香，賣相不俗。只是花了如許功夫、心思，也難掩袖珍鮑魚魚味單薄的缺憾。近年有等揮金豪客，非原隻乾鮑不歡，也不問是什麼貨色，是窩籠是吉品，是幾多頭？如此風氣，亦可稱異數。

（一九七九年九月）

夕陽無限話名店

看過一篇談香港「六記」的文章，列舉的是：鏞記、操記、斗記、九記、昌記和合記。「鏞記」燒鵝享譽已久，迄今不衰，且被財富雜誌評選為「世界十大名酒家」之一，為眾記中的翹楚。最近見一位曾服務於鏞記的廚師被稱為「世界十大名廚」，不知區區忝屬香港大受歡迎報紙的作者之一，是否亦可援此例自封為「香港大受歡迎的作者」？

「操記」當年的掛爐鴨大行其道，曾經有過一段光輝日子。馨香巷危樓時代的「斗記」沙茶牛肉爐及生鍋甚為食家推崇，當年在斗記打邊爐，加五元竹笙有好大的一碟了。

歌賦街「九記」的清湯牛腩，在九叔主理時確是一絕。

灣仔「昌記」的粥麵水準稍高於一般，「蜀中無大將，廖化作先鋒」，得成名店，時勢造英雄耳。若論粥品的精美，「合記」當年的蝦皇粥允稱獨步南中，迄今仍後無來者。這在中央戲院側，竹樹坡脚的貌不驚人小店子，以起膏斗門大蝦淥粥，香滑鮮冶，珊瑚似的蝦膏泛滿粥中，色香味俱全，忒是粥中極品了。

說起了食肆中有名眾記，灣仔的「祥記」豈可榜上無名，這夜店鼻祖在五十年代，公子名雌雲集，南北小菜，紅白餐酒，無不畢備，如今夜店雖多，但論情調與氣氛，尚未能及當年「祥記」者。

「祥記」自老闆宏發轉往經營夜總會，業務曾陷低潮，這幾年銳意重振，頗有些中興氣象。側聞年底便要拆遷，夕陽無限好，祇是近黃昏，幾時倒眞要聚衆懷舊一番了。

（一九七九年三月）

流浮山的海鮮

麗日艷陽天，雖然序屬深冬却儼然秋高氣爽的樣子，爲了點公事赴新界，順道往流浮山吃頓午飯。

多時不來小桃園，頓見面目一新。那作富麗狀的裝修，像經過化粧小姐代爲描畫一番的村姑，「蠻有意思」——倘然你懂得我的意思。

這天我們先來了個蒜蓉葱花蒸開邊大蝦，精采在有膏，而肉也鮮美爽脆。那清蒸方脷，魚身與火候之佳爲多時未遇水準以上的佳作。豉椒焗生蠔亦不俗，生蠔是華界沙井貨。沙井蠔久負盛名，嫩滑無渣，非流浮山本地產所能及，至於含鍋成份如何區區懶理了。

較可惜的是鷄油蒸龍蝦稍過火，肉質變得粗硬實爲美中不足。

月前席間遇在流浮山經營海產的竹哥，詢以「青背龍」大蝦的行情，據謂當時尚未起膏，還須稍待，那天往流浮山可惜找不到「青背龍」，脂膏豐盈的青背龍大蝦油浸固是下酒妙品，以此滾粥更是香滑鮮冶無倫，思之亦不禁饞涎欲滴。

（一九八〇年一月）

「眞正」的一品鍋

一位老人家看了拙作談一品鍋，他笑道：「你們後生小伙子吃的一品鍋都不過是野狐禪，先不說材料，就是那隻鍋相信在香港也難求了。」

承老人家指教，原來正宗的一品鍋是一隻共有九格的大錫鍋，一格居中八格圍邊，這一品窩的材料十分豐盛，計有全鷄、全鴨、雙鴿、元蹄、鮑翅、網鮑片、海參、魚肚、北菰，每種材料各佔一格。這窩子一端上桌就是一席菜，不必再加其他什麼菜式。

時代不同，口味有異，倘若如今推出，如此這般的一品鍋，肯定不會流行。如今的鮑翅與網鮑片價格飛漲，等閒消費者不容易負担，吃得起的高消費食家，聽見全鷄、全鴨、元蹄已經「唔開胃」，怎肯花錢去吃這麼「粗賤」的東西？

香港粵菜追上時代，順應口味變化而發展，異采紛呈，輝煌成就不容抹殺，可惜近今頗有流左道旁門，捨本逐末的傾向。

（一九八〇年一月）

翡翠生魚卷

遇上了損友，從黃昏起，便排好夜遊之局，年來除了應酬很少過以身外身作夢中夢的夜生活，未往月世界，先赴隔隣的「翡翠」吃晚飯——就是以前「中國城」的原址。

這晚有黃油蟹，每両九元，並不貴，蟹身與炮製的手法均佳，乾爽明淨，絕沒有瀉油，也不是經過入冰格急凍，把油脂冰到硬身，乃今年吃黃油蟹的最佳之作。

這裏很有作高級粵菜生意的條件，侍應服務與廚房出品都有一定的水準，即晚我們點的菜以海鮮爲主，便問可有法國的白葡萄酒，居然還有七六年的 CHABLIS 。

此處的生魚卷極佳，刀章、火候、調味、埋獻都很有水準。一問之下，原來主廚曾是友邦行翠亭邨的大將。

翡翠位於尖沙咀夜生活區，宵夜生意自當重視，營業時間到凌晨四時，據朋友說環境不錯。事實上，區內也少理想之高的消費夜店，倘若「人頭齊整」些，應該可以做到大客的宵夜生意。

在尖沙咀黃金地帶，營業方針不怕價貴，只須担心水準有所不逮耳。君不見新同樂、福臨門都其門如市麼？

（一九七九年八月）

隔水蒸龍蝦

食在香港冠於全球，一方面由於物質豐足，人才鼎盛，另一方面則歸功於香港的廚師不斷精益求精，推陳出新。

那晚在富麗華酒店的香島廳吃到了很精采的「隔水蒸龍蝦」，肉質爽嫩而味甚鮮冶，與一般蒸龍蝦不同的地方是用十両左右的小龍蝦，僅取蝦身蝦尾，當中直剖，一分爲二，不同習慣上的橫切。

這一招十分高妙，不但更突出肉質嫩滑的優點，而且原味不失，吃來份外可口。龍蝦切忌過火，一旦犯上此弊，肉質粗硬便一無是處。區區曾經在廣州吃過肉質纖維乾枯如柴魚的焗龍蝦，簡直不堪下咽。那龍蝦約在一磅左右，理應甚嫩，所以如此，估計在冷藏技術及烹飪方面都有問題。

目前香港的龍蝦除游水生猛的貨色之外，尙有急凍，及冷藏熟龍蝦。後者僅供應西餐室，爲中廚所不取。急凍的龍蝦倘然處理得宜，炮製個豉椒炒龍蝦球風味也不俗的。

（一九八〇年六月）

魚蛋

區區常抱怨香港的魚蛋水準每下愈況，有一位酒友問可曾試過灣仔菲林明道的那檔沒有？

一天特地去試，未坐下，對這裏的魚蛋先有了幾分信心。爲的是看那排列整齊在竹箕上的魚蛋，渾圓而有光澤，不像有些水份過多的魚蛋，根本站不起來，擱在銻盆變成一粒粒四方的東西。

這裏的魚蛋，爽而鮮，用料與做法都有相當水準。曾經與一位造魚蛋的師傅談過，對魚蛋的優劣分野及用料配搭略知一二。原來别小覷這普羅食品，要造得夠水準也有許多講究，從用魚配搭、到刮魚、打攪，每一個工序都不能疏忽。

大量機製的魚蛋所以始終不如依傳統方法製造者，就是頗多在用料方面沒有講究，所用的魚以價廉是尙，而且有些還有落粉過多的毛病。這種製品入口自然差勁，不論彈力與味道都遠不如傳統方法製造的魚蛋了。

區區吃魚蛋粉有一個竅門，無炸魚皮的檔口不光顧，以防吃到機製行貨的魚蛋也。這一得之愚，是値得愛吃魚蛋的朋友參考的。

（一九七九年八月）

由頭到尾都咁好味

法國第二線路電視台的朋友來香港，巴黎的朋友特別來電要妥爲招待，一晚在新同樂舊舖吃晚飯，由火鴨絲拌海蜇開始，進而紅燒鮑翅，上湯焗龍蝦，清蒸塔門鮮鮑，銀爐象拔蚌，豉汁蒸帶子，再來麒麟班，以至單尾的薑葱清蛋炒飯都極精采，在區區的印象之中，這晚該是超水準之作，煞是難得。說眞的，一席酒菜有個別出色的菜式不難，每一個菜都能有高度水準那就不易，幾乎可以說乃可遇而不可求，非福緣巧合也享受不到。

法國朋友對這頓精采的粵廚海鮮心服口服之餘，特地邀請廚師坤叔出來舉盃祝賀。

這晚，區區作了一個新嘗試，吃火鴨絲拌海蜇的時候，拿酸甜獻調進吃日本生魚的綠辣根，吃來別有一番風味，喜愛刺激的朋友不妨一試。上湯焗龍蝦，去頭褪殼留尾，洒上葱花，嫣紅、玉白，葱綠相映，賣相極美，入口脆嫩鮮冶，忒是佳作。

（一九八〇年四月）

江南小菜清鮮

不少人只從吃上海菜館經濟客飯的經驗，便醜詆外江菜，認爲肥膩粗劣，絕不如廣東菜的講究，這當然是盲人摸象以偏概全的誇大謬誤，其實，江南菜精巧清鮮勝於粵菜者固多的是哩。諸如煮干絲，淸炒蝦仁，葱炒鮮嫩蠶豆，扁尖冬瓜湯，火腿燉鞭筍之類，便是既淸且鮮的佳作。去年曾於初夏時分在銅鑼灣的鄉村飯店吃過荳瓣酥，淸鮮可口，至今思之，猶覺齒頰留芳。又一回，過來人兄在一家上海店子請客，那鹹菜冬笋極佳，可惜區區以後再光顧幾次，水準每下愈況，俟後索性不去了。

區區印象最深刻的「上海菜」，是「扁尖毛荳蒸臭豆腐」和「西瓜盅燉鷄」，都是多年前江南好友家廚烹製。最近，好友家中僱了上海娘姨，據云頗擅烹調，幾時倒思一試地道的江南家常小菜滋味。盛暑時分，一甌香椿頭拌嫩荳腐炒碟椒絲雪菜毛豆，一盅扁尖冬瓜湯，暫停杯酒，扒兩啖飯，倒眞不俗。

（一九八〇年六月）

百元過外一煲粥

先來一個精巧的熱葷：百花釀夜香鮮菇，再燒一隻乳豬，撕着吃，配碟灼芥菜胆去膩，然後瑤柱魚蓉粥一煲，星洲炒米粉一碟，韮黃銀芽煎春餅，十個人也吃不了——雖然，其中有不少精壯的青年。

不過，對這不落俗套的配搭，老中青都相當欣賞。眞的，兩熱葷，六大菜，再加單尾的例牌菜吃得多了，變換一下口味，當然更容易討好。

夏日胃口差些，吃頓粉粥，別有風味，不過，市上一般水準不佳，所以就是一粥一粉之微，也非得偏勞相熟酒家才可以得嘗精品了。

事實上，在百物騰貴之下，要吃一煲眞材實料的瑤柱魚蓉粥，那也非百元過外不可。吃粥也要過百開銷，乍聽似覺相當驚人，但分開計每位十元八塊而已，如今吃落足味精，僅有幾粒花生，豬皮，魷魚絲的所謂艇仔粥也要三幾元交易了哩。此所以行走江湖，幾時都要揀大河大海也。

（一九八〇年六月）

閒話中國酒

酒店的中菜，富麗華算得不錯，就是香島廳的小菜，一般來講也頗有水準。論價錢，以中區的尺度而言也不貴，只是那玻里尼西亞氣氛的裝修與中國的味道的擺設，很不調和，也許在洋鬼子的眼中，這就是東方了吧？

這裏最突出的中國擺設是那土裏土氣的酒埕，和那張着坭黃風帆樣子很怪異的帆船。小菜沒有什麼特色，大抵與翠園的差不多。較別出心裁的地方在着力向洋鬼子介紹幾隻中國酒，有茅台、花彫、加飯、竹葉青、和五加皮。

想當年尼克遜訪北京之後，茅台頓然暴發，每瓶市價炒到百多元，在酒店的酒吧，一杯茅台與EXTRA拔蘭地同價，一陣中國熱的狂飆過後，茅台的身價差不多已經打回原形，於今在富麗華的香島廳不過賣八元左右一杯，反而那竹葉青倒要十元，由此可見茅台已經式微了。

許多人盛道茅台爲佳釀，可是區區對它却無法欣賞，以個人的意見，其難下咽之處，與墨西哥的狄嬌娜實不相上下。

愚意以爲，能夠代表中國飲食文化的中國酒，還推花彫。花彫，以中國傳統的叫法亦稱黃酒，可是富麗華的招牌，英文却叫RED RICE WINE（紅米酒），這大抵也算別出

機杍吧？在黃酒類中，區區獨賞醇厚的加飯，認爲且勝於價錢較貴的香雪海。黃酒酒力溫和，味也醇厚，頗有些中國文化溫柔敦厚的韻味。

有人說，酒可以代表一個民族的文化，有好酒的民族必然有輝煌的飲食文化。有一點區區百思不得其解，爲什麼粵菜如此精采的廣東竟然沒有好酒？

或曰：廣東不是有豉味玉冰燒？

我的天，也許是區區無福消受。這玩意不必入口，就是端起酒杯一嗅，也不禁機伶伶的打個冷顫哩！

（一九七七年八月）

園蔬果也勝珍饈

清晨下山，過梁輝台舊宅，見後院的水蒲桃樹已經結果。驀然想起去年此際在青松觀吃到極精采的蘸油生抽拌水蒲桃絲，搖個電話向侯道長打聽，知青松觀的水蒲桃今年也長得豐盛，便約好了專程入新界吃涼拌水蒲桃去也。

今年的熱浪洶湧，卅四度的氣溫端的趕狗也不出門。可是在觀中雲水堂坐下，清風徐來，居然涼生雙袂，勝似窗戶嚴扃開放冷氣。在幽靜的環境，心靜涼生，委實不無道理。

青松觀的水蒲桃纍纍滿枝，艷紅照眼，旁邊的初丹荔子，給它搶盡了鏡頭。

水蒲桃有一股清香，肉質鬆脆，不過僅有絲絲甜意，並非很好的生果。可是，把他切了絲，用上好生抽和些少蘸油涼拌却是別有清新爽脆的滋味。這天的涼拌水蒲桃加了些酸薑芽絲，更覺醒胃，以此佐清涼的啤酒眞是消暑佳品。

一回在清松觀，吃了一頓簡便的粗齋，滋味之佳遠勝那回在東區一處八個人花了近千元的素筵，印象最深刻的是那碟大頭菜絲、絲瓜、西芹、雲耳、銀芽炒河粉，清爽香滑得未曾有。

後來那碗凍白粥，佐以甕菜酸也是一絕。甕菜酸是利用甕菜的老梗，加鹽、醋、及少量白糖和辣椒醃製，幾乎可算是廢物利用。但盛暑時分，這些鹹酸小食，爽口醒胃，別饒

風味，勝却許多價貴而不合時的華筵珍饈。飲食之道，貴乎可口適時，並非但求新奇稀罕，此所以古人有言：「園蔬逾珍饈。」確實甚有道理。

再以粥爲例，夏日吃那些以味精調味的及第粥之類，曷若來一甌稻香撲鼻清粥的受用？暑天飲食，務求清淡自然，庶幾近矣。

（一九七八年六月）

蟹中極品說黃油

今年尚未吃過黃油蟹。儘管有人說它並不好吃，但以區區個人管見卻認爲是蟹中極品！

就區區所知，黃油蟹起碼也分兩種：海黃油與塘黃油，論滋味前者遠勝於後者！蒸黃油蟹的做法十分考究，正宗的整理方法是先用玫瑰露從蟹口滴入將蟹灌醉，然後猛火蒸熟。這樣做自然費時而增許多功夫，但先醉後蒸的黃油蟹，黃油甘香滑膩，油肉交融，狀如雲紗，絕非膏油還膏油，肉還肉的清水大閘蟹所能望其項背！

可是近今不少海鮮酒家卻有採取慳時省事的「妙法」。先把黃油蟹入冰箱急凍然後再蒸，這樣做雖然也可保黃油不瀉，但熟後黃油凝結成塊，死死實實，完全喪失了那甘腴香滑的美味。若屬塘黃油更帶腥味，連普通膏蟹尚且不如了！黃油蟹因爲脂膏充盈，連腳爪尖也塡滿膏油，以此蟹身甚重，個子不大的每隻也動輒十兩過外，百物騰貴之下，十元八塊一兩，一隻値百金等閒事！

（一九八〇年七月）

雪山翡翠

一盆滿盛着晶瑩剔透碎冰的玻璃碗端到桌上，舉座不約而同問道：「這是什麼？」區區賣個關子，道：「別忙，這是一個秘密。」

侍應用銀杓輕輕撥開那些碎冰，乍露出一絲葱綠，好奇的眼光集注，靜待着秘密揭盅。侍應牙筷一挑，挾起了一根碧油油的嫩蘆笋，大家齊發一聲輕嘆，意謂：「原來如此！」

新同樂這個叫雪山翡翠的別緻夏令時菜甚爲新意，也很好吃，把新鮮蘆笋用上湯煨熟，煖中帶脆，用碎冰鎭着上桌，以生抽熟油荐食，在夏令應是很受歡迎的輕清爽口高級素菜。

這隻菜，看來簡單，但平淡中却蘊涵許多學問。煨蘆笋的火候掌握，最見功夫，過煖過爽都非所宜，而且鄙意以爲最好能夠有足夠時間讓煨過的蘆笋凍透，不然吃來滋味會打個折扣。

倘若要求醒胃一些，不妨以西餐的法式油醋汁代替生抽。

（一九八〇年六月）

潮州生炆馬友

尖沙咀的夜市，最近似乎淡靜了一些。

許久沒有去興隆樓，那晚去宵夜，上座情況還算不錯。

這晚吃到頗爲刺激的生炆馬友，醮潮州豆醬，吃來風味殊不俗。馬友，是三文魚的一類，洋鬼子稱爲「香港白三文魚」。「占美廚房」的「香港三文魚扒」，區區一向非常欣賞，那晚吃潮州馬友，不由懷念起占美的「香港三文魚扒」來了。「煎烹馬友」素爲廣東食家推崇，味鮮肉甘而少骨，慢火煎香，加葱花，生抽調湯猛火一烹，滋味絕佳。

潮州小食的「魚飯」——生炊冷吃的魚、蝦、蟹——乃是一絕。如今在潮州館子，這些花蟹、烏頭以至大眼鷄之類價錢也不便宜。隨便吃些宵夜小食，三五友好等閒百來二百元的消費。

以往，在街邊潮州大牌檔「打冷」，是最便宜的門路，而今可不是那回事了。

試想，一碟粗賤的「韮菜鷄紅」，也要十元八塊，這是什麼世界？有時眞的弄不明白身無一技之長的非法入境者在這裏如何生活？

（一九八〇年五月）

食補妙品鹽焗鴿

自從沙田新市鎮大興土木，龍華的停車場被政府收回，駕車而往大感不便。如今瀝源邨的停車場有幾百個車位可以泊車，每小時僅收費一元，眞是個喜訊。

那天在瀝源邨泊好車，一走出來便是通往龍華正門的行人天橋，倒是比以往還更方便。

同行的世伯曾聽區區讚龍華八寶乳鴿宴中的鹽焗乳鴿與香茜陳皮燉乳鴿的精采，久已躍躍欲試，一直以泊車問題爲慮，及知可以把車泊在瀝源邨停車場，便立即要來組局。

世伯道：乳鴿滋補，鹽焗功效尤佳，不論食補功能與滋味都遠在鹽焗鷄之上。何況鷄身份量太大，三五知己來一隻鹽焗鷄已經飽了八九，很難再享受其他佳味。乳鴿嬌小玲瓏，肉雖豐滿而無脂膏，乃最爲理想之下酒佳品。

香茜陳皮燉鴿，香茜的淸芬與陳皮的幽香相和，那股香氣端的妙不可言，揪開燉盅，尚未入口，擧座便已讚嘆不絕。說起陳皮，於今當眞價貴如金。就是三數年的廣東柑皮，也所値不菲。

區區每年都在冬前買新會靑柑皮晒乾儲存備用。今年傭人回報濕貨也要二十五元一斤。此所以街頭小販賣柑回皮，時至今日亦一二毫便有交易。賣柑者利之所在，在皮不在肉。

小小一盅燉蛇鞭

在芸芸「蛇王」中，蛇王源是老字號之一，由賣蛇而經營食肆，蛇王源更是老前輩了。灣仔蛇王源的新店有朋友試過大爲讚賞，那晚去試，果然名不虛傳。

這裏的蛇羹每碗賣十五元，以酒家的標準並不算貴。一分錢一分貨，用料自然比較講究，功夫也較爲細膩。蛇羹因用料之不同，價錢的出入可以很大，但評斷蛇羹的高下有三點可以作爲標準：

（一）湯水是否夠水準；

（二）刀章是否夠細緻；

（三）陳皮是否夠香醇。蛇王源的蛇羹在這三點上面都可獲很高評價。

蛇王源的燉五蛇鞭，雖然小小的一盅也要賣六十元，但却是經常供不應求，每天燉幾十盅應市，去得晚些也往往欠奉。蛇鞭具體而微，比冬蟲夏草還要纖細，混在巴戟、杜仲之類的藥材中，如非落足眼力去刻意尋覓，往往難見廬山眞面目。區區吃過一盅，若以美食觀點而論，並不覺得有何突出之感。

可是，食補之道，重功效不重味道，過份搶口的食補燉品反而令人懷疑不知是否落足「師傅」的放水燈貨式，往往弄巧反拙。

蛇王源尚有別樹一幟的珍品——蛇王佛跳牆。區區雖然尚未試過，但意想中，相信效果不差。

這裏的海鮮品種多而價格廉宜，那晚吃了一條火候與肉質極佳的流浮山方利，事後才知道這館子有專人負責處理海鮮，這是值得讚賞的聰明之着。

（一九七八年十二月）

松菱燒鰻

禮失而求諸野，在港九多數中式酒家難以吃到眞正的煎魚之下，要想一嘗滋味只能求諸於日本菜館，世事荒唐，當眞甚妙。

那晚往松菱吃鐵板燒，日本主厨關樣炮製的鐵板燒鰻簡直就是「煎烹」的造法。長長一段剔淨了骨的肥壯鰻魚，在鐵板上煎至兩面金黃，然後快刀割切爲小塊，移到熱力最猛處，加醬油，酒，檸檬汁等作料急炒快烹幾下奉客，入口燙熱，香氣撲鼻，酥脆甘腴，比例牌燒鰻飯的貨式要好十萬八千倍。

鐵板燒，有表演意味，大師傅的功架佔相當重要席位。整個烹調過程在顧客面前進行，一板一眼，都看得淸淸楚楚。遇上一舉手一投足都乾淨俐落的高手，只看那幾度散手已是享受。碰着毛手毛脚濫竽充數的傢伙，不必入口，已知大勢已去，做好心理準備，出了門找牛腩粉充飢可也。

有幾回區區越看越不是味道，要非顧忌吃一招「小李飛刀」，幾乎想請那位師傅仔「借歪」，看老夫手段如何了。

（一九七九年九月）

清湯鮑翅之類

暑天胃口吊滯，因此，舊日重湯水。

夏日的湯水以清是尙，不取過濃的，過膩的，濃膩則滯，有違飲食衞生之道。

此所以夠資格的部長，在炎夏寫菜多數不會寫紅燒翅而改爲清湯翅。可是，如今的新紮師兄當眞不知所謂。半吊子功夫便來闖蕩江湖者多的是，以此每多因一知半解而鬧出笑話。

最近區區給一位新紮師兄弄得啼笑皆非。寫來的菜單是紅燒鮑翅，區區着改清湯翅。改正了拿來一看，赫然是「清湯鮑翅」，便再囑咐：「要散翅」。新紮師兄道：「散翅不及鮑翅夠睇頭」。忍不住教訓他一句：「菜是吃的，不是擺景者！」

但凡清湯翅，以散翅爲宜，紅燒的以鮑翅爲佳，鮑翅成梳須有較濃獻汁浸潤攀附然後可口，清湯炮製入口便每嫌寡淡了。

不過，此時此地的新潮粤菜重「睇頭」，多於「滋味」，「清湯鮑翅」之類實已見怪不怪了。

（一九七八年六月）

新潮師傅「好刀章」

名廚梁敬對「上海佬」的刀章十分佩服，他說：「論刀章的精細，粵廚比不上，應該多向人家借鏡。」

江南魚米之鄉，蘇杭揚州千古繁華之地，飲食文化源遠流長，當然有其長處，斷不可以上海小食店經濟客飯的標準以偏概全。

論刀章，小東洋也有一手。且不說別的，就是掌壽司檔的小師傅，切起件刺身的蘿蔔絲也乾淨利落，均勻細長，一看便知曾經受過嚴格訓練。

最好笑的一回，在一家新派高級粵菜酒家，一盤生龍蝦端上來，羊脂白玉似的龍蝦肉，襯着兩個昂然作態的蝦頭，賣相不俗。

吃慣東洋料理的朋友看見盤中有些細長的銀絲，讚賞道：「好刀章，這些蘿蔔絲切得有日本菜的水準。」

區區挾了一件生龍蝦，順帶取些「蘿蔔絲」，蘸了醬酒葵根茸往口裏便送，一嚼之下，乖乖不得了，那銀絲似的東西根本並非什麼蘿蔔絲，不過是粉絲而已。

新潮食肆的新主意許多時候端的令人拍案叫絕。

（一九七九年十一月）

上湯川竹笙龍蝦

剛自法國回來，便在鏞記嘗到了一欵新菜。

上湯川竹笙龍蝦片，是用火酒爐上枱，讓食客即席把生龍蝦片在沸騰的上湯一「川」便吃，這種迹近於FONDUE的簡化火鍋邇來頗流行，翠亨邨、山珍莊的野牛肉火鍋、北園的龍蝦火鍋都是這路菜式。以龍蝦火鍋而論，鏞記的因有竹笙助陣高了一級，而價錢却十分公道，那次區區問價是五元一両而已。

上湯川竹笙龍蝦片，頭尾都一起上桌，先把較爲耐火的頭尾放入湯中，待再滾的時候，便可以用小叉子挑龍蝦片邊川邊吃，到龍蝦片報銷了，下竹笙，此際帶殼的蝦頭、蝦爪、蝦尾已夠火候，不妨較慢爐火。待吃完蝦，竹笙飽孕的上湯，入口軟滑，鮮美無倫，忒是品雋。這自非用粉絲者所能望其項背了。

竹笙吸水性極强，乾貨一両可發六両，雖則一級貨如今市價千元過外一斤，與其他海味比較還不至於貴得離譜，判別竹笙的高下，一看便知，以白淨完整者爲佳，一回有家齋舖端來的竹笙湯河，破碎支離而色如濃茶，眞的氣煞。

（一九七九年十二月）

柴把鴨湯

夏日飲食，湯水佔的位置非常重要。沒有胃口，得啖好湯，好歹淘碗白飯，也可對付過去——雖然，以湯淘飯之舉，許多老派人家認爲不會飲食正道，區區兒時常遭制止。

夏日的湯水以清是尙，就是瓜菜清湯也別有一番風味，遠勝於濃膩的肉湯，在酷暑天時，如有兩碗湯放在桌上任君選擇，一碗是濃濃的鷄湯，一碗是冬瓜清湯，相信多數人會捨前者而取後者，不時不食，委實大有道理。冬瓜與芥菜，是夏日湯水的主角，從華筵以至家常小菜，這兩條支柱倒不可少，什麼冬瓜盅，白玉藏珍，蟹肉冬茸之類是大家都已經耳熟能詳的熱門夏令菜色。

以前菜作湯有一欵頗清新別緻的，乃「柴把鴨」是也。柴把鴨者，把火鴨條，冬菇條，及芥菜條用正菜絲紮有一小束如柴把狀，加湯略燉便是非常合時的好湯水了。

（一九八〇年七月）

鵪鶉鬆炒飯

美國電影界的朋友盛道丹尼基烹調中國菜的本領和點中國菜的學問。據云丹尼基的炒飯獨步美國無出其右，是否如此，區區並未試過無法爲證。

不過，那天晚上，此公試過區區一時興起信手拈來落辦的「鵪鶉鬆炒飯」却推崇爲且在「丹尼基炒飯」之上，未知有謬獎否？

冬筍，冬菇，鴨膶腸，與豚爲肉鬆的鵪鶉炒飯，甘香，鬆脆，清爽中而帶鮮冶之味，自然比普通的所謂揚州炒飯，生炒牛肉飯，鹹魚鷄粒飯優勝許多，若論骨子矜貴更是超越甚遠。

當然，炮製這個炒飯，廚藝要求也較高，斷不可由鑊尾的師傅仔「較飛」，非得請「頭二鑊」的師傅出馬不可。

這個炒飯忌油、忌濕，以甘香爽口爲貴，跟菜片當鵪鶉鬆食之固無不可，但還以跟一碟本地生菜絲，先挾些在碗再分炒飯蓋在上面拌勻而食的別有風味。

撚手筵席以此單作尾也不失禮了。說起來，法國廚師素重尾食，刻意要在顧客腦海留下良佳最後印象。反觀有些中國酒家忽視單尾，飯、麵、甜品，馬虎從事，端的不智屬甚。

（一九八〇年十一月）

清波鳳影

江獻珠女士巧製菇菇筵的八度菜中，除了「扇美蘭酥」的甜品和「咕咕雛鳴」之外，其他的六樣都是以鳳尾菇作原料配搭。

「花間凡鳥」是鳳尾菇釀百花蝦膠，伴以翠綠的生煸荳苗，雅淡可人，清爽悅目。

「姑蘇香盒」是地道法國式酥皮盒的製作，以鳳尾菇和蟹肉作餡，皮極酥化，餡料鮮治芳香，水準之高，有些高級餐廳亦爲之失色。

「有鳳來儀」是把兩種製作不同的鳳尾菇砌作太極兩儀之象，這邊廂是川菜的乾燒手法，那邊廂是揚州風味加瑤柱入味的烹調，濃淡相映，具見巧思。

「鳳翹千絲」乃以鷄絲、鵪鶉絲、鴿絲、笋絲炒鳳尾菇絲，刀章、火候功力表現無遺。時下任何價食肆都望塵莫及。

「清波鳳影」是上湯火腿川鳳尾菇，最是充份發揮鳳尾菇清鮮嬌嫩的特質，區區至爲欣賞。

「鼎湖新素」是區區有生以來吃到的最講究齋菜。篇幅所限另文再談。

（一九八〇年一月）

响螺片打邊爐

未屆隆冬，許多北方館子的涮羊肉尚未上市，廣東食肆的生鍋自然還未推出，可是，祥記的打邊爐已經推閘出籠。

祥記打邊爐有一個特式是印備了生鍋料菜單，列明銀碼，任君圈點。此一制度，如今仿效者多，但追溯起來，應屬祥記始創。

除了一般例牌生鍋料之外，祥記有一些特別貨色，如响螺片、鮮鮑片、鮮帶子之類的矜貴料子，响螺片一碟六十元，由於邇者海螺價貴而起貨成數又低，乍看價錢雖然相當驚人，但毛利並不深厚，以百分比計，還不如十元八塊一碟的雞腸、鵝腸、鴨粉腸，或五六元一碟的菜蔬。

祥記生鍋清單上面開列出來的品種凡四十項，就是魚也有魚片、魚頭、魚腩骨、魚蛋、鯪魚丸，五項之多，可謂多姿多采。

可是，區區有些朋友居然還要自携特別的材料像魚餃、燕皮扁食、雲吞皮之類去「嘥嘞」一番，眞的不由你不服。

如今若然弄一碟竹笙來索邊爐湯，自屬豪舉。

（一九七九年十一月）

凍椰汁官燕

凍椰汁官燕，是夏天理想的甜菜。

別看這隻菜似乎十分簡單，並沒有什麼厨藝可言，可是處理得宜與否便大有高下之分了。

凍椰汁官燕，必須名實相符，首要條件是夠凍，椰汁夠濃，燕窩要靚，三個條件缺了一項都是大爲失色。

最近曾經在一處很「高貴」的地方——「地處高樓」，「價錢又貴」之謂——吃過很蹩脚的凍椰汁官燕，冷凍度不夠，椰汁味淡薄，燕窩是高級的燕條，可是焗得不夠身，吃來渾不是味道。

季節性的食品，溫度是很重要的關鍵，此所以冬令食品重燉，重砂鍋，就是取其「滾風熱辣」——這是地道的順德話，不知有沒有寫錯字，如有筆誤，尚請鄉賢指教，夏令凍品食制，涼拌菜式不但要涼，而且務須夠凍，此所以古時懂得飲食文化的公子佳人，在炎炎夏日便有「公子調冰水」「佳人雪藕絲」的韻事，「調冰雪藕」取其夠凍而已。

（一九七八年六月）

苦瓜燉排骨湯

那天早上與朋友談起潮州菜，不約而同對潮菜的苦瓜燉排骨湯，非常欣賞。此湯甘芳冶味，滿口生凉，實是難得的夏令好湯水。

潮州湯水不乏佳品，最爲人所熟知的鹹檸檬鴨湯也很不俗。用鹹菜葉包裹去骨鱔段清燉的荷包鱔，鮮冶無儔，更是潮菜夏令湯水中的極品。除却了這些費時的燉湯之外，潮菜的急就章湯水也有佳作，區區個人最爲欣賞那酸梅荳腐肉碎滾湯，或紫菜荳腐肉碎湯，都是簡便而又味美的好湯。比起那些落足「師父」的什麼雙丸湯——魚蛋，牛丸湯眞的不知好多少倍。

紫菜清湯，區區直到最近才有機會嘗試，乃在廣州的東方賓館，在地下的大飯堂式餐廳有得供應。偌大的一碗足供四五位用才不過人民幣八角，滋味居然並不很差。

（一九八〇年六月）

玉盞擎脂釀夜香

入夏以來，吃了兩次釀夜香花。第一次是，釀夜香倂釀鮮菇。另一回是，清一色的釀夜香花，乃在沙田龍華。論風味之佳，後者勝於前者。

這一回的夜香花挑得特別精細，百餘二百朵都是恰好開放的蓓蕾，花萼葱綠欲滴，入口脆嫩而帶着絲絲花蜜的清甜，妙到巔毫。大師傅爲我們備辦這隻菜，花的時間，心思當眞不少。

一朵朵玉盞似的嬌小玲瓏夜香花，釀了鮮蝦茸打成的百花餡，再洒上艷紅的金華腿茸，美得幾乎令人不忍下箸。

江南精巧小菜，也有「夜香寒肉」的食譜，過來人兄謂尙吃過「芽菜塞肉」，則與大艮「釀銀芽」可以互相輝映了。

大艮釀銀芽，余生也晚，沒有欣賞過。父執輩言，是用快刀剖開銀芽，釀以鷄茸及火腿絲，上湯清泡，亦有炒者。

釀夜香，與釀芽菜都是極費功夫的鑽牛角尖菜式，在工業社會站在生意立場已很難行得通，偶一得嘗，已屬難得的口福了。

（一九八〇年六月）

禮雲子豆腐禮讚

當那碟宛如泛着流霞的羊脂白玉捧到桌上，同席朋友都不由齊聲讚嘆。區區急不及待，一邊招呼「自便起筷」，一邊已經用銀匙取了一塊禮雲子扒豆腐，貪婪地細意品嘗，這美味的時令佳品自一九六七年以來便無緣嘗到了！爲什麼突然絕跡？言人人殊。有謂大陸農藥猛烈蟛蜞不生，有道是香港衞生當局禁其入口，也有一說文革打亂了秩序，鄉民把禮雲子通統吃了……

禮雲子者，乃蟛蜞卵，珠江三角洲鄉人捕得蟛蜞敲碎，揀了卵，連殼帶肉留來飼鴨。禮雲子其色艷紅，入口香滑而味道鮮美，作點心可製粉果，撈麵。家常小食以之蒸肉餅，蒸火腩豆腐都很精采。

陸羽茶室在永吉街的時代，敬叔的禮雲子炒飯、禮雲子撈麵、禮雲子筝尖，大受知味食客讚賞。

那天在敬賓酒樓早茶，敬叔的快婿明哥報喜訊，謂有十両八両禮雲子。區區連忙留了四両，分兩晚吃。一晚扒豆腐，改天扒魚肚，同席的友好都讚嘆不絕。

（一九七九年三月）

花樣百出黃麖席

「星洲最美麗的煮飯婆」來港考察飲食，以南洋重「食補」，區區便着實把及時補品排夕向她介紹，她對新同樂的紅燒山瑞、山珍莊的鱔皇頭尾都很欣賞。然而令她五體投地立刻要拜師學藝的，却是在敬賓酒家嘗到黃麖席之夜。

梁敬炮製「黃麖、果狸、羊肉」，食家許爲「三絕」，不只味美而且花樣繁多，一隻黃麖可以變出無窮花欵。

今年黃麖貨疏並非咄嗟可以立辦，還是區區出了九牛二虎之力，向友好分了一份，終於湊合了個「九成黃麖席」，因斤両不夠，只好搭一個「紅炆羊腩」。敬叔的菜單開來：花膠拆會黃麖羹、炒黃麖絲、冬筍黃麖鬆、淮杞清燉黃麖骨、蠔汁煎黃麖金錢扒、紅炆羊腩煲、煎黃麖春餅絲、煎黃麖鬆粉果、明火瑤柱白粥。

梁敬炮製黃麖的花樣當然還不只此，以區區吃過的而論，便尚有黃麖粥、蒸黃麖餅、炆黃麖腩、扒黃麖血……等等。

以區區個人口味而言，最欣賞還是紅炆黃麖腩。

（一九七九年十二月）

蠔扣・斑皮・清湯魚肚

區區一向認為食有食緣，那天去鏞記午飯，剛巧有龍躉扣和斑皮。石斑皮易得，龍躉扣可不是常有，往昔中環街市生劏大龍躉，往往標長紅以廣週知。

龍躉扣是龍躉的精華所在，甘糯而有鮮味，斑皮則以軟滑勝，以北菇火腩紅燒亦甚可口，廣東人食補觀念重膠質，大抵也有以形補形的意思，龍躉頭對下幾節的大骨最為食補家所推崇，加補藥燉之，據云有意想不到之功。

那晚在敬賓酒家，嘗到了很精彩的清湯魚肚，這是平淡中見功夫的古譜粵菜，首決條件是須得有好的上湯有質優的魚肚，魚肚以綿軟厚身者為佳，本身雖然沒有甚麼鮮味，但却有獨特的香氣，發得夠身，飽孕湯水，入口香滑清鮮，別有一番風味。由於這是隻湯菜，須揀上湯夠水準的食肆光顧，若乎魚肚與上湯稍差，滋味便有天壤雲泥之別了。

往昔舍下找包辦筵席的到會，小朋友的一席很少有魚翅，多是清湯魚肚或桂花魚肚之類。那晚捧着上湯魚肚，依稀有時光倒流三數十年之感焉。

（一九七九年九月）

中法文化交流

美國美食家十餘人暢遊大陸之後來港，區區爲他們安排了兩晚盛宴，一在食街，一在聽濤會。

食街京香樓的盛宴，菜式廿四度，包括了東、西、南、北的中國菜，中華飲食文化博大，擷菁採華，納須彌於芥子，好讓異邦朋友對川、京、滬、閩、粵的烹調藝術都有接觸的機會。

入席前，品嘗中國名酒，從清醇的桂花陳酒，到濃烈的大麯、茅台，不下十餘欵。爲了突出香港飲食盡東西之美的特點，吃北京片皮鴨的時候搬出了區區圍內的食譜，以法國黑菌鵝肝醬同吃，助以香檳，倒贏得太平洋彼岸的來賓熱烈讚許。

法國美食會古澤理風聞此事，特地趕來，謬獎爲中法飲食文化交流的最佳例子，並蒙以獎章頒贈食街老總吳騰鋭兄及在下。

以鵝肝醬吃片皮鴨、片皮鵝，及片皮鷄，區區與一羣朋友行之久矣。這並非什麼「偉大發明」，粵菜的四寶片皮鷄，往往便有「雀肉」，也即是較廉價的罐頭豬肝醬之類的東西，我們易以昂貴的鵝肝醬，味道自不可同日而語，但追溯起來實源於此。

（一九七九年九月）

蘇州顧媽家常小菜

好友鑑檸兄嫂看了區區談蘇州船菜的文字，盛意拳拳邀往府上一試他「蘇州顧媽」的家常小菜。這頓飯乖乖不得了，小菜連點心菜飯竟達十四度之多，僅比六千元一席的船菜少一度菜吧了。

菜單計有：五香牛腱、蜇皮、併素火腿、凉拌細切成絲的萵萵、豆乾、冬筍、醉鷄、子薑絲炒牛柳絲、醬爆櫻桃、草菇紅燜鴨、紅燒羊肉、鹹菜、毛豆子、炒肉絲、白菜紅燒獅子頭、紅燒游水鱲魚、煎薄餅、素什錦、醃篤鮮，菜飯。吃這頓精緻清爽的家常便飯不由想念起老朋友過來人兄和鳳三兄，相信他們兩位對此也會甚為欣賞。一位蘇州朋友告我，蘇州飲食文化精髓端在家厨巧製，什麼船菜及酒家菜都是等而下之。吃過此餐益信其言不假。鑑檸兄與區區都深信吃中國菜，喝法國酒是最佳東西文化交流，因此，這晚也身體力行，盡了兩瓶白葡萄酒和一瓶紅葡萄酒。許是主人打了預告，區區心中有數對每味菜式都是淺嘗即止，但遇上當眞配口味的如何能夠自制，到喝過三碗醃篤鮮湯，和盡菜飯一碗之後，當眞覺得太飽了。寄語主人，下次再叨擾，千萬減半為要。

（一九七九年九月）

好勁好勁的奇味

請別見笑區區小題大作，那晚無意間發現了以日本的辣根配合廣東式的「攻鼻」酸辣菜來吃是人間難得的奇味。那晚無意偶得之帶來的意外喜悅之情着實令我興奮了好一陣子，同枱的洋鬼子好生奇怪，還以爲這中有什麼的玄秘。

日本辣根是一種叫葵的植物，讀者如WASABI是吃日本生魚——「刺身」SASHIMI——少不得的調味品——講究的東洋料理店子，其色嫩綠的辣根是從一根小樹枝似的東西在粗陶碗中現磨出來。一般是用罐頭粉劑調製，或用從如牙膏似的鉛管子擠出來的現成軟劑。以辣根調和醬油便是吃刺身所必備的調味品，那股上冲天靈的辛辣味道可眞甚夠刺激。不過以區區個人口味却不喜歡放太多的辣根，以免喧賓奪主影響了欣賞刺身的細緻鮮味。

那晚在新同樂吃銀爐象拔蚌，端來的調味品有日本辣根，以備嗜生者把蚌片作「刺身」吃。

適巧區區嫌那爽脆的攻鼻酸辣菜不甚夠勁，便取些辣根塗了一試。不料兩者配合，竟然相得益彰，那辛辣刺激的奇妙感受無出其右。謹此以小小的發現，公諸愛刺激的朋友。

（一九八〇年一月）

秋初嚐廣西野味

廣西一向以野味馳譽，蛇，果狸，山瑞都爲食家所重，近年野味價貴且是熱門美食，因此，這次廣西厨師來港在美麗華介紹廣西以野味爲主的筵席取價較以往的山東、浙江、杭州菜爲高。然而每席二千六百元，以時價而論不但不貴，且算便宜。

最新奇的是「北芪黨參燉鷹咀龜」，那王八尖頭鷹咀形狀奇特，區區還是初見。論味道與燉大頭龜不相伯仲，可不知有什麼特別食補療效？

區區最欣賞的是「煀山瑞」，以原汁原味取勝，不是香港厨師慣用蠔油獻蹥事增華的手法。

看菜單時，對那「滑炒蛇背」寄望甚殷，可是吃來却無甚佳處。蛇片非但不夠滑，且嫌略韌。可能是蛇身較大所以如此，亦可能是廣西厨師不慣用食粉醃肉之故。

紅燒果狸，狸身精瘦，可知是未經豢養糟肥。可是吃來不覺有花果幽香，想是間狸之類吧？

西山乳泉鷄，乃用廣西特產乳泉酒烹調，色香味俱臻上乘，水準好得出乎意外。

（一九八〇年十一月）

家鄉風味生菜包

「家鄉炒蜆」這類順德小菜，邇來在一些高價食肆頗爲風行，但都失諸於太矯揉造作，缺少鄉土味。那晚與東方諸君小叙於敬賓，來了一個「家鄉炒蜆」却甚有村女娥眉風緻天成的韻味，殊堪讚賞。吃生菜包的佳品，捨「家鄉炒蜆」之外，還有「大豆芽炒臘鴨尾鬆」，及「蘿蔔絲魚鬆」。「大豆芽臘鴨尾鬆」僅取大豆芽的豆瓣瑑碎，臘鴨尾則去掉了騷臭的脂球，切石榴子，爆得通透甘香然後混肉鬆、冬菇茸、豆芽等，加調味炒之，臨上碟洒上碎芫茜，厥味之佳，甚麼白鴿鬆、鵪鶉鬆、燒鵝鬆都要退避三舍。

炒臘鴨尾鬆許多女士始則聞而掩耳，及至試過之後都嘆爲奇味。

臘鴨味肥瘦肉相間且有一層軟骨，爆得通透，酥香甘脆而帶尾味與大豆芽的豆瓣相配當眞天衣無縫。

吃生菜包，暹邏菜中有一隻炒辣味肉碎皮亦格外精采，可惜香港的泰國餐館却無一能夠造得出應有的水準。

（一九八〇年三月）

蛇湯泡伊麵

凡是食蛇的地方，都特別注重白切鷄與鮮鴨潤腸。後者有許多還是自製。事緣鮮鴨潤腸的首決條件在一「鮮」字，新鮮與否差異甚大。爲了在鮮的程度上有保證，最妥善的方法只有出諸於自製一途。

鮮鴨潤腸以甘香鬆化爲起碼要求，味道鹹甜濃淡關係重大，高低之差，就是繫於調配是否拿揑得準。

如衆所週知，臘味的水準如何，先決條件在於天氣。如今雖已屆秋凉，但尚非臘味合時的日子。吃了幾次還不是味道，不時不食，信焉。

那天往灣仔的蛇王叻午飯，問潤腸如何？超哥老實地回以「未敢推薦」。這種實事求是的作風甚爲可取。

這裏的蛇羹與白切鷄都有其高水準，地方亦雅潔。

蛇王叻的宵夜生意一直到凌晨五時，座上甚熱鬧。

一晚夜行遇損友，凌晨四時來此宵夜，心血來潮要了一碗蛇湯泡伊麵，加重韮黄，淥幾條菜薳，風味絕佳。

（一九七九年十一月）

園內小敘燉鴨炒蜆

那日與敬叔閒聊，談起了許久沒有吃過精采的炒蜆肉生菜包。對敬叔道：「幾時有空找幾個園內吃頓便飯，弄幾隻不落俗套的菜式一試。」

約好週日往敬賓，敬叔開出菜單：八寶陳皮棉花燉鴨、味菜炒蜆、人面子薑蒸魚咀、九江七彩豉味鷄、油泡海鮮球，當然還有區區最偏愛的羊腩煲，單尾是瑤柱清粥，跟煎春餅和煎粉菓。

八寶陳皮棉花鴨是蓮子薏米陳皮燉鴨加魚肚，火候足而湯清鮮，乃初秋的上佳湯水，炒蜆肉加韮菜、味菜、臘肉、紅椒粒，跟本地生菜片，冶味而有咬口，確屬一純。九江七彩豉味鷄，有薑葱、芫茜、紅椒絲，洒以芝蔴，淋以炮製過的香淡豉油，甚爲別緻。油泡海鮮球，敬叔考一考區區，問可吃得出是什麼魚？這東西肉質介乎石斑與青衣之間，獨惜味道稍薄。後來由敬叔揭盅，竟是金獅魚柳，意即大黃魚之類，高手炮製之下，居然如此出色，厨藝能化腐朽爲神奇，觀此可信。

單尾的煎粉菓用的是生餡，精采處非熟餡粉菓能及萬一。

（一九七九年九月）

靚鹹魚

週日驅車入新界，青松觀淺嘗素筵之後，主題曲是往屯門吃海鮮。

在老字號黃官利買了龍蝦、白鱔、大蝦往海天炮製，依朋友的錦囊辦事，大蝦開邊，加蒜清蒸，豉汁檸檬蒸白鱔，上湯焗龍蝦，都在一般水準之上。青山一向是產靚鹹魚的地方，不巧風乾馬友沒有貨，倒有生插的鰄仔，蒸了一截尾二度，香、味俱佳，是可遇而不可求的精品。

近年要吃上品鹹魚越來越難，因爲在晒鹹魚的過程中普遍採用防腐劑，對健康影響如何姑置不論，起碼吃來渾不是舊時佳品的味道，聞有些內行人說，如今晒鹹魚，連蒼蠅也不敢蝟集其上，化學物的霸道，思之悚然。

又聞人言，有些所謂生晒鹹魚是經過加工，以普通貨色，先浸水去其鹹味，晒乾之後再浸味精水，入味後再行曝晒，於是便有淡口而有鮮味的鹹魚應市，不過如此貨色始終有一破綻——沒有香味是也。

（一九七九年十一月）

夏日的湯水

日前說起夏日湯水，一岔開了沒有點到正題。

最具代表性的夏日湯水應推冬瓜湯，從筵席上的冬瓜盅、白玉、藏珍、冬茸鷓鴣粥，以至家常的冬瓜蓮葉保老鴨，冬瓜滾鰶魚頭鯇尾湯，連皮冬瓜紅棗熬湯，以至最簡便的冬瓜大頭菜滾湯，都有消暑清熱之功。

冬瓜之外，老黃瓜保湯，配以粉腸、豬潤、豬腱，慢火保它四五個鐘頭，一兩碗下肚，頓覺渾身舒泰。

潮州朋友在夏日愛以苦瓜燉排骨，這也是極佳的湯水，甘涼鮮冶，非常受用。區區有時以未經出水的生涼瓜滾牛片湯亦甚不俗。魚雲羹而落些涼瓜青，特別清新可喜。

芥菜，在夏日湯水中也是要角，芥菜清湯、芥菜鹹蛋湯、芥菜肉片湯、芥菜燒鴨湯都是消暑妙品。

（一九八〇年七月）

敬賓北鹿鼎

中國大陸的急凍梅花鹿肉大量來港推銷，拜科技進步之賜，這種一向被南方人視爲珍品的鹿肉頓然普及起來，到如今，三幾十元便可以一嘗滋味了。

鹿肉的炮製技巧，各師各法，以區區個人口味而言，認爲炒鹿絲，炆鹿脯，煎鹿脯最爲實際。

以「野味三絕」馳譽的梁敬細心研究過這種材料之後，也在敬賓酒家的菜牌上添上了幾欵鹿肉菜式。

蠔皇煎鹿脯，敬賓北鹿鼎，所謂鹿鼎，就是砂鍋炆鹿脯，價錢說出來令人驚奇，僅比羊腩煲貴五元，即一小鍋五十元是也。

春筍炒鹿絲，刀章，火候，調味都須得十分講究，區區那晚在敬賓試過，有很高水準，雖然不及生劏廿餘三十斤的黃麖之美，但一個例牌僅賣四十元，却是益食家之至。

鹿茸、鹿尾粑，以至鹿筋都被視爲補品，鹿血更傳爲壯陽妙藥，皇帝老子應付三宮六院便端賴於此。

是耶非耶，不必深究，鹿肉蛋白質豐富營養價值高，則是殆無疑問的了。

（一九八〇年四月）

鮑·參·翅·肚

「物以罕爲貴」，以價格來衡量，這更是顚撲不破的眞理。但是，見過世面的人都知道；價貴的並不一定等於是好的，在飲食方面尤其如此。在傳統上，粵菜均重「鮑、參、翅、肚」。

此時此地，則唯鮑與翅是尙，參與肚都退居次要的地位，若論價格更與前兩者相差甚遠。

鮑、參、翅、肚之中，高級乾鮑——網鮑，窩蔴，吉品已屬次等，其他所謂雜港鮑者，更是自檜以下的貨色——爲人間美味席上之珍，翅與海參本身都是無香無味，所欣賞者唯軟滑的質感而已，反而魚肚本身頗有香滑之勝，屈居人下，倒覺可惜。

最不堪者，是廉價酒席的鷄絲翅，湯水劣而翅身差，酒樓老行尊云不少這般貨色且雜有機切成幼絲的鯊魚皮，僅是如此，這個菜也要計價過百。

論「唔抵食」莫此爲甚，眞不明白爲什麼擺酒者不轉轉死板腦筋一脚踢開這徒見寒傖的「廉價虛榮」！

（一九八〇年七月）

靈猴獻瑞

新歲伊始，靈猴獻瑞，謹祝讀者諸君，食德飲和，納吉迎祥。

猴年且談一下中國北方的一味奇菜：猴頭。

猴頭是屬於菌類的素菜，是猴子無關。陳天璣教授江獻珠女士伉儷北遊帶回了一袋，讓區區開了眼界，得見這聞名已久的奇菜的廬山眞面目，也開了洋葷嘗過滋味。

先說那猴頭，如拳頭大小，上有褐色的茸毛，乍看果然很像猴頭，乃長在樹上的菌類，據說此物甚奇，找到一個猴頭必然尚有一個在另一方面遙遙相對。

這東西的製作手續相當繁複，要用熱水泡浸發透，然後用冷水沖洗六七遍至極潔淨切成薄片，然後用北口磨菇加鷄油上湯隔水燉二時左右，入透味之後才可用，或紅燒，或放湯小，或配素菜業是譽滿京華的譚家菜的上品菜式之一。北京譚家菜，乃指當年譚篆青家廚巧製的名菜，篆青是粤人，遊宦北京，仕途不甚得意，却以美饌揚名。

（一九八〇年二月）

新鮮淡水蝦春

禮雲子吃過兩回之後已成絕响。不過，還有新鮮蝦春（承友好指點，此字的正確寫法是未成肉）可以慰情聊勝於無，這些鮮蝦春，晒乾了即海味舖出售的蝦子。

鮮蝦春比禮雲子稍粗，入口不及禮雲子的香滑，但亦甚鮮冶，可以加薑汁清蒸亦可配以蒸焓燒腩，或以此炒桂花翅、扒荳腐，上述的幾種炮製方法，區區都吃過，個人口味認爲以此炒桂花翅及扒嫩荳腐最佳。配蒸焓燒腩加薑汁蒸至堪堪僅熟，亦極甘腴可口，惜乎略嫌肥膩。不過，鮮蝦子得燒腩甘肥潤澤，入口更形香滑，倒是十分合配。

禮雲子與鮮蝦春之類的珠江三角洲淡水河鮮特產絕迹市上已久，今年初度重逢當眞大有喜出望外的感覺，香港人當眞口福不淺了。

聞人言，敝邑順德特產蠶蛹在大陸公司也有急凍貨出售，倘然屬實當大受鄉里們歡迎。

（一九八〇年四月）

金冠的新滿漢

金冠的「新滿漢華筵」與往昔的「滿漢華筵」最大分別是不尙虛浮，刪繁就簡，時間方面力求遷就香港人的繁忙生活，從一日三宴、兩宴，以至單祇晚宴一度亦可。最受歡迎是一日三宴：午宴、晚宴、和宵夜，宵夜可以靈活處理，留待他日享用亦可。

金冠的「新滿漢」用料精美，不尙奇巧，知味食家多予佳評。

午宴的菜式計有：羊城美點四式每位，孔雀開屏大拼盤，龍皇抱子，鳳採靈芝（蝦仁鷄腰，燒雲腿件），雲梯爵利獨佔鰲頭（炒鴿舌，炸蟹箝），鴻圖生麵，鴛鴦炒飯，冰花燉奶，京果，生果，香茗。

晚宴菜式爲：加官晋爵（白灼螺片），百鳥朝皇（蟹黃官燕），紅燒大裙翅，四頭網鮑片，片皮乳豬，紅燒熊掌，人參燉仙鶴，清蒸魚皇，金冠飯，煎粉果，椰盅銀耳，羊城美點四式，衞生時果四式，京果，鮮果，香茗。

宵夜菜式是：網鮑金銀鷄粥，鼎湖上素辦麵，炒米粉，鮮果，香茗。如此豐盛的一日三宴，取價不過八千元而已。

（一九八〇年十一月）

郊外風情話燒鴨

往屯門看青松觀的盆栽展覽，順道在附近的海天午膳，主人家預訂了兩桌，其中有「大魚三味」，原意想是讓酒家能夠較爲靈活運用當日可以羅致的「大魚」。所謂「大魚」乃指游水「青衣」、「紅頭」、「鬚眉」之類。

那天第一個菜端上來，是帶焦的斑球（或者是斑片，因爲形狀介乎兩者之間，也許可名之曰「球片」？）肉粗糙而味平庸，大抵是坭斑肉吧？令區區大開眼界的是「炆頭腩」。居然是個大雜會，有皮韌肉硬的紅魚，有肉滑而鮮的紅頭，也有些斑頭腩，七拼八湊。識得食者可以專揀正貨，眼慢手慢者只好吃完去光顧女子美容院按摩一下疲勞過度的牙較。

第三味枸杞豆腐滾骨湯算是中規中矩。「上湯焗龍蝦」成了「香汁」焗龍蝦，個人不喜那有些怪異的香味，也不欣賞過濕的造法。始終最懷念往昔國民那乾淨俐落的手法。

出乎意表的，海天的燒鴨十分精采，皮脆、肉鬆而味道甚佳，不讓名氣甚盛的深井燒「鵝」。

那脆皮乳鴿，賣相平庸而鴿身不俗，幾乎「以貌取人失之子羽」。不過常言有道「色香味」，「色」是第一印象，值得留心一點做足功夫。

不知海天是否有許多遊客生意，其中一個「焦鹽排骨」洋味十足之外，且伴以炸薯條

。大師傅其曾往倫敦「猪屾街」鍍過金乎？

海天，以往曾經光顧過兩次，都是自己往黃官利買海鮮，來料代製，印象相當不錯。這裏環境不俗，各方面在意一點應該大有可爲，不然他日青山灣畔的海鮮亭開業，當會感受到强大的競爭壓力。

（一九七九年三月）

荷葉飯美中不足

在盛暑時候，區區愛以荷葉飯作單尾——最近吃結婚喜酒，單尾赫然是荷葉飯，席上有一位老人家甚有意見，認爲酒家認眞唔識做，據老人家說：「荷葉飯，「山包散」已經忘掉忌，俗語又有識戴綠帽者爲用荷葉遮陰，婚筵席上這麼攪法，當眞掉忌之至云云。

荷葉飯以清爽爲貴，最忌油膩，吃慣了茶居式荷葉包炒飯者也許會嫌它「冇料兼唔夠油水」其實，如貪夠料夠肉兼實惠，何不去食裹蒸粽，糯米雞？

請客的一些荷葉飯，配料應有江瑤柱、鮮菇、鮮蝦仁、火鴨粒、和蛋皮，更刁口些的，不用火鴨粒而用柳霞粒、火鴨皮、色素明淨，飯味清爽是爲佳品。

廣東人吃荷葉飯，由來已久，其源流相信始於東莞。屈大均「廣東新語」有云：「東莞以香粳雜魚肉諸味，包荷葉蒸之，表裹香透，名曰『荷包飯』。」這大抵是今日我們吃的荷葉飯之始矣。

（一九八〇年七月）

秋涼已思吃鍋子

雖然才覺秋涼，不知怎的，已然很想吃一頓火鍋，涮羊肉也好，廣東打邊爐也好，反正可以開足冷氣，索性就當它吃日本鐵板燒或司蓋亞蓋，何況曾經試過在星洲揮汗打邊爐，還怕什麼？

由於副食品來價上揚，估計今年涮羊肉又要加價，暢暢快快的吃它一頓所費也不貲了。想起十四五年前，兩個人吃涮羊肉，連酒才不過二十元左右，與年青朋友談起，人家幾乎以為是在說天方夜譚的神話了。

近今有些北方館子賣火鍋漸與廣東食肆看齊，羊肉之外，還有生蠔、蝦片、魚片、鷄片……的亂七八糟東西，講材料的新鮮程度，與廣東館全沒得比，但價錢却一點也不便宜。

吃得精到的老饕吃涮羊肉是心無旁騖，唯羊肉是尚，羊肉之外，可以來些羊腰、羊肝、羊散旦，什麼牛肉、鷄肉……一概敬謝不敏。吃到八九分飽，還來碗光麵放在原鍋湯中一煮，唏哩呼嚕的吃個痛快。

（一九七九年十一月）

薑葱浸三鯠好味

「春鯿、秋鯉、夏三鯠」，這是珠江三角洲食家吃魚的學問。以往的食家講究不時不食，並非如此時此地一年三百六十五日都石斑、魟魚吃個不停。也許可以說此時此地的食家較有口福，由於食品保存的科技進步，京菜館春夏秋冬都有「鐵板鯠魚」供應了——那管它是否隔年貨色。

廣東佬口中的三鯠，即江南人士所謂鰣魚是也。

最近，吃了一頓「三鯠三吃」甚爲精采，鄙意以爲勝於「養魚海鮮」遠矣。

這晚把一條重逾四斤的三鯠來個「三吃」甚有新意，計爲：薑葱浸三鯠、蒜茸焗三鯠及凉瓜生炆三鯠。

浸三鯠，以鮮嫩勝，原味不失，肉質香滑，區區至爲欣賞。

蒜茸焗三鯠，火候掌握得恰到好處，片片金鱗，入口香酥，肉質香滑，遠勝那嘩衆取寵的鐵板鰣魚。

凉瓜炆三鯠是傳統的菜譜，凉瓜不漂去苦味，份外甘芳。區區常謂：凉瓜唔苦，辣椒唔辣，女人唔媚，男人唔鹹，有乜野味？

三鯠，據云以之炮製魚生十分精采，不過，吃魚生重一「生」字，生吃之外，魚還得

「生猛」。三鯠出水難養，除非是在產地擧網得魚之際立即快刀薄切，在香港甚難有如此口福。

不論鰣魚與三鯠，均以體型較大爲佳，以其肥美故也。

江南朋友言：吃鰣魚的正道是「蒸」，「鐵板」的造法，野狐禪而已！

（一九七八年六月）

文華便飯

文華酒店頂樓除了西餐廳之外，還有中餐廳。多年前文華酒店還搞過一次依足古老排場的大滿漢，招待了法國和香港的知名之士，甚爲哄動。

不過，一貫不大作宣傳，是以知者不多。

那天，文華酒店的朋友要請區區吃中菜，問：「心目中有甚麼喜歡吃的菜式？」區區隨口答道：「家常小菜，普通便飯就是了。」

那天剛從廣州回來，便趕往文華赴午飯之會，一看桌上的菜譜，可眞大樂，居然是：「枸杞猪潤清湯，煎封雙紅衫魚，豉椒炒鵝腸，黃埔金銀蛋，牛肉麻婆豆腐，腐乳椒絲通菜，鹹蛋蒸肉餅，粉絲節瓜蝦米，絲苗白飯」。

豉椒炒鵝腸，去膏留粉，濃而不膩，砧板與候鑊都很見功夫。黃埔金銀蛋火候控制到家，既香且滑，甚有水準。牛肉麻婆豆腐，是一般粵廚的手法，鄙意以爲還須借鏡川菜的烹調加以改進。好的麻婆豆腐，要夠碎夠燙，烹調過程須細火慢烹好使麻辣之味入透豆腐，與「牛崧扒豆腐」不同。

（一九八〇年六月）

梅花鹿肉

最近，香港商人從大陸運了大批梅花北鹿肉來港。批發的價錢是每磅二十餘元，經酒樓去蕪存菁，每両淨肉成本大約三元，算來價廉而叫得响亮兼可賣得高價，料必成爲飲食業大力推廣的新寵兒。

這種無皮梅花鹿肉急凍運來，淨重達百餘磅，活生生時應有三幾百磅，大抵是養鹿取鹿茸，剝鹿皮後的副產品。

滿漢席中，油泡北鹿片是席上珍品之一，這大抵是源於滿菜，中國東北正是盛產麞鹿之地哩。

其實，油泡北鹿片滋味不及鮮笋炒北鹿絲。不過這隻菜甚考功夫，選料，刀章，醃製，火候，收獻，每一工序，環環相扣。任何一個環節，稍有差池便完全不是那一回事。不若蒸、灼、燒、炆之類的易於「過骨」。

這種急凍梅花北鹿肉，區區試過，說老實的滋味還不俗，但絕不能與廿餘三十斤的黃麖媲美。

至於三四十元試個例牌炒絲無妨，太貴就不值了。

（一九八〇年四月）

兩隻精采的粗菜

最近吃了兩個十分精采的「粗菜」。用碗仔翅淘飯的濶佬可能腹笑區區寒傖。可是論滋味之美，區區所吃的這兩隻粗菜肯定高出碗仔翅許多皮。

這兩隻粗菜的主要材料都是大同小異。乃「敬賓」的「腿茸鴨汁魚唇」，與「香滿樓」的「北菇翅裙保」也。

「魚唇」與「翅裙」都是「魚翅邊」或「魚翅頭」的別稱，總而言之，乃粵厨炮製魚翅的下欄。外省厨師造翅下欄較少，因爲外省食家素重翅肉，許多甚而認爲那部份才是佳品，故多予以保留與魚翅同上桌。

「魚唇」，「翅裙」與魚翅一樣，都是本身無味須得借重湯水。「敬賓」的「腿茸鴨汁魚唇」是以保紅鴨——鴨腿麵及八珍扒鴨的原料——的湯汁加腿汁作湯底，既香且濃。「香滿樓」的「北菇翅裙保」乃以頂湯紅燒，濃郁而腴潤。那翅裙尙帶翅針，論滋味之佳且勝一般的所謂紅燒鮑翅，論翅那些燒得乾巴巴的川式乾燒翅更是望塵莫及。

保紅鴨的鴨汁，不但可用於炮製魚唇；以之炆伊麵，更是一絕，其鮮冶清爽遠勝每病過於油膩的「乾燒伊麵」哩。

（一九八〇年十一月）

「豬紅」——什麼東西？

香港街頭小食的水準越來越差，而價錢則越來越貴，但生意還是滔滔不絕，這些絕不顧「階級感情」大肆剝削普羅大衆自肥的小販一個個買樓置業，遊埠豪賭，當眞羨煞不少朝九晚五才搵得一千幾百的小白領。

區區那天早上路過中區一條斜路，跑進一大排檔式的小食店，坐下來一看價錢幾乎嚇了一跳，那用熟料的豬潤及第粥居然也賣四元半了，就是淨豬紅粥也每碗一元半，居然葱花也沒有兩粒，那味道麼，倘然對味精有過敏反應者，尚未吃完已經要打電話叫十字車。如此這般的撈什子居然有人來吃，經營者的祖宗山墳風水必然甚好。

必須一提，現今的所謂豬紅不知是怎麼搞的，與昔日的風味完全不同！衛生當局不知曾有抽樣化驗以視是否含有什麼妨礙健康的物質？

賣吹水牛肉要拉，藏硼砂豬肉要告，用意都在保障市民，我們希望當局注意一下影響甚廣的街頭小食。

（一九八〇年三月）

雪山潭蝦東施效顰

有朋友說：「你對福建菜力捧，但似乎避重就輕，是否有些菜色認爲未夠水準，所以略而不談？」

這位朋友目光如炬，可眞厲害之至。當然，來港表演的福建菜並非盡善盡美，區區亦無隱惡揚善托大脚的存心，不過小小的篇幅一下子便寫滿了，掛一漏萬，自所難免。

那天的菜色，區區最不欣賞的是「雪山潭蝦」，一則西洋味過濃，二則上桌的時候冷了，這「雪山潭蝦」，與西菜的「梳夫厘」很相似，却不及正宗「梳夫厘」的鬆化香滑，令人覺得有東施效顰的別扭。

紅燒荷包魚翅，獻推得很高明，翅身則不敢恭維。以翅而論，還輸於翠亨邨山東厨的蟹黃翅。

鮑魚燴刺參亦不是一流水準。

鄙意以爲，若論炮製鮑、參、翅、肚，今日香港高級粤菜可以凌駕一切。此無他，原料靚，湯水足，經驗夠而已。過去三十年來中國厨師在這方面的經驗無法與香港厨師比，今後應避重就輕少出這些菜色爲宜。

（一九七九年三月）

不如隨分閒茶飯

深宵劇飲，受寒感冒，可幸賤軀頑健，不致有什麼大毛病。小恙是福，暫且謝絕應酬一日，躲在舍下吃頓住家飯。

以瑤柱冬菇用瓦罉焗飯，草菇肉片菜薳滾湯，蒸鹹仔鰄魚一條，雖然口「鞋」脷「掘」也吃得甚是暢快，大抵是家常烹調一無葷油，二無味精之故。

小時每有感冒，戒口甚嚴，連飯也吃不得。不是牛奶麥皮，便是梅菜心瘦肉煮髻仔粉，如今想來，猶有餘悸。其實感冒小恙只要不吃過份肥膩或難以消化的東西，實不必矯枉過正虐待自己。所謂傷風千萬不要吃雞，不可飲湯更是無稽。諸多禁忌，終成營養不良，此所以往昔有錢人家的少爺小姐每體弱多病，不及販夫走卒家的阿猪、阿牛粗食粗肥也。

其實，鮑參翅肚，大魚大肉吃得多了，也不是什麼口福。讀王士禎詩，有云：

『灤鯽黃羊滿玉盤，黃雞紫蟹等閒看，不如隨分閒茶飯，春韮秋崧未是難。』吟誦再三，深然其說。

（一九七八年十二月）

大上海，不錯！

日本朋友來，招呼他們吃頓上海菜，環顧港九，最理想還是大上海。

大上海在九龍的寶勒巷可算歷史悠久，從舊舖遷了新址，場面較以前堂皇。冷菜點了搶蝦，醉蟹，脆蟮，都是很投合東洋口味的，日本朋友吃得津津有味。座上有兩個洋妞，始而不敢領教，後來終於忍不住一試，開了洋葷便不客氣吃個不停，咀裏說有些不忍白森森的牙齒可一點也不饒蝦，沒半晌功夫，一盤跳蹦蹦的搶蝦都到了肚裏去。熱菜的火腿燒小棠菜十分精采，菜燒得軟糯入味，有些須火腿吊味，鮮而不膩，堪稱佳品。

久聞大上海的烤鴨別有一功，可惜這晚人少，而且又要多試幾欵地道的上海菜，沒有嘗試。

大上海的孫老闆是老派生意人，沒有惡性海派作風。這裏的價錢十分公道，普通晚飯，每位不外四五十元的消費而已。

（一九八〇年五月）

和平館啤酒蟹

尖沙咀的山林道有成爲越南菜館區之勢，在那短短的橫街，一列三家越南館子——意廬，和平館，怡廬，據云「意」「怡」二廬都同一系——成行成市。

那晚與朋友去試處於「意」「怡」兩廬之間的和平館，淡紫和白的色調柔美而帶點浪漫色彩，坐得十分舒服，比銅鑼灣幾家越南館要高級得多。那些長衫飄飄的越南女侍模樣也頗可人，但惜少了些笑容，不知是否仍未從戰火苦難噩夢醒轉過來？

和平館的啤酒蟹造得很好，這是頗別緻而又合中國人口味的越南菜，就是不善飲者也不必怕有酒味，事實上，蟹汁與啤酒相和成爲十分鮮美的羹湯，一邊吃蟹一邊飲蟹酒別有一番風味。個人認爲風味且在越南名菜「大頭蝦」之上。

燒乳鴿皮脆而肉嫩，比意廬的焗珍珠釀乳鴿清鮮得多。

越南式火鍋相當別緻，介乎沙茶爐與四川毛肚火鍋之間，是用帶點酸辣的稀薄醬汁去灼蝦，牛肉，猪腰，墨魚……之類，吃膩了普通生鍋轉換一下口味，倒是蠻不俗哩。

（一九七九年九月）

蓬萊屋刺身

很愛往食街的蓬萊屋坐在壽司吧面前吃「刺身」——日本魚生。

因為吃得熟了，掌檔的師傅知道區區的口味，區區也信賴他，不用開聲，任憑他拿主意，只管把好的端來。

歲暮年頭的一週裏，在這裏吃了兩頓都適逢空運到貨之日，章紅 HAMAJI，鮪魚腩TORO及赤貝AKAGAI都極為精采，特別是那鮪魚腩，鮮美無倫。

日本刺身分許多等，香港和日本吃到的都屬一級貨，因此價錢絕不便宜。有些朋友盛道台灣及美國吃刺身「抵食」。但，一分錢一分貨，在眞正老饕口中自然能夠判別得出高下，價錢之有距離，固㫐有以也。

在商業社會中，價廉物美僅屬宣傳口號，是否有這麼的一回事，聰明人當會心知肚明。

中國有句老話，欲食海上鮮，莫惜腰間錢，在香港不論吃海鮮或日本魚生，都會覺得這句話當眞甚有道理。

（一九八〇年二月）

泰國菜

泰國朋友來，要吃泰國菜。在香港這是比較冷門的，沒有什麼選擇餘地，便揀了規模較大的一家。

泰國菜，區區獨賞那叫「冬蔭功」的酸辣蝦湯，還有那辣味牛崧吃生菜包也很不錯。在曼谷吃過其味酸辣的砂鍋焗蟹，和叫「粿條」的潮式河粉，都很欣賞。

這天是由泰國朋友發辦，點了滿桌，夠水準的倒是不多，連那「冬蔭功」其濃郁度且不及區區襟兄府上暹羅工人炮製的出品，而且，一般工夫亦很粗枝大葉，刀章與在泰國吃到的有很大距離，連牛肉的切剖尚且橫直紋不分，其他的更無論矣！

這天，我們坐的是散座，服務水準尚稱合格，可有個別泰裝女郎應對態度應受再教育，不知在貴賓廳是否如此，抑或目中無散座客？

此地生意甚佳，價錢便宜可能是其中的一個理由。

這天的菜式最別緻者算是泰式鍋巴，是用鍋巴蘸椰汁肉碎而食。有一碟看來似京菜「乾燒二鬆」的東西，原來是炸米粉，吃來並沒有什麼滋味。

大抵暹羅菜也與安南菜一樣，須自行加辣調味，不然便覺一無是處了。

（一九七九年九月）

山東妹・葱油餅

去年此際，送別了南飛的山東妹。

深宵電話響，她又回來了。想她在澳洲的日子，可能已經許久沒有吃過地道的北方小菜、麵點，便約了往祥記小叙。

坐下來，憑明哥拿主意，先來一碟北方風味的小炒。端上來，赫然是大葱爆羊肉，當眞是「你辦事，我放心」，老店子老朋友，硬是不同。

隨又點了一個芥蘭炒魚鬆，這家常小菜，張三叔在世之時，深宵來與川公消夜亦常愛點此一味，如今兩位長者都先後已歸道山了。

祥記的腐皮捲一貫馳名，這晚的火候拿捏得準，其色金黃，脆中帶嫩，着實精采。

祥記是夜店的鼻祖，南北小菜都有一定水準，此無他，別看它僅得十張八張枱的規模，厨中居然分南厨北灶，由兩位師傅主持，是故南北味道都合乎食家胃口，小小食肆能夠造出名堂，實非倖致。最後，來了兩隻葱油餅，香軟酥脆。這些年來，吃遍港九，還是以這裏的最佳，一餅之微，要求適意也非易事哩！

（一九七九年十一月）

羊大爲美

區區愛吃羊。不論中菜、西餐，夏令、冬季，都樂此不疲。中菜的羊腩煲，自然以敬賓招牌貨「敬叔羊腩煲」爲佳品。至於西餐，區區最愛是「燒烤羔羊馬鞍」ROAST RACK OF LAMB，那是把羊背連骨帶肉整塊燒烤，半熟靠生，汁豐肉嫩，滋味之佳且在牛扒之上。以往吃西餐的羊肉都是急凍貨色，近年有冷凍的運來，比前者高幾皮。這些冷凍羊肉用眞空塑膠袋空運而來，衞生條件絕對不成問題。這種冷凍 CHILLED 羊肉，比急凍 FROZEN 的貨色佳妙的地方是不須經過解凍過程，水份不失，肉汁能夠保存，滋味自然不同了。

南方人，特別是廣東人不大習慣吃羊，以爲帶有羊羶的臊味，北方人則多數嗜此。據云蒼頡造字創那「美」字的時候，心目中便想着肥美的大羊，是故「羊」「大」爲「美」，這容或是穿鑿附會的故事，但區區認爲不無道理。

事實上，大羊的滋味比小羊爲佳，區區吃西餐一向認爲 MUTTON 羊肉比 LAMB 羊仔肉的細緻嫩滑，但肉味却遠比羊仔肉鮮治而豐厚。特別是落足火功的羊肉，香濃醇厚入口酥融，忒是妙品。

（一九七九年八月）

察察爲明的朋友

許多時候因爲自己粗心大意往往吃了虧而不知，眞佩服那些明察秋毫的朋友，連很細微的地方也休想佔他們一丁點便宜。

舉個例子，一天與一位察察爲明的朋友去吃粥。那小店子有一碗碗剪開的油條供應。吃粥豈可無油條，區區便叫兩碗。朋友連忙修正：「兩條，唔駛剪」。

區區一愕，隨即想到也許朋友是嫌剪碎了的油條，不若整條拏撕來吃的滋味？朋友笑着向區區「灌輸經驗」道：「吃油條要剪開的很吃虧，往往一碗不足一條。這裏更離譜，我親眼見過他們剪油條，一碗僅得四分三條而已。」

區區這才恍然大悟，要原條不要剪開的玄機乃在於此。

這使區區不期而然想起了一位也是「數口」之家的妙人朋友，不惜千方百計去買盒裝的拔蘭地酒辦。

他認爲：「酒辦的酒質較好，而且『圍起條數』比一樽樽買更抵」云云。

後來與一位代理拔蘭地的朋友談起，他笑道：「有這等事？待我也研究一下。」

研究下來的結果如何，區區亦懶得深究，不知妙人妙事有道理否？

（一九七九年九月）

居然添飯了

許多時候很羨慕過來人兄，儘管晚上應酬甚多，但中午能夠在家中享清福吃頓愜意的家厨午飯。

特別在夏天，能夠在家吃頓清爽的家常飯當眞是比任何華筵美食都更寫意。可惜邇者忙得不可開交，連吃頓清湯淡飯的機會也自難得之極。

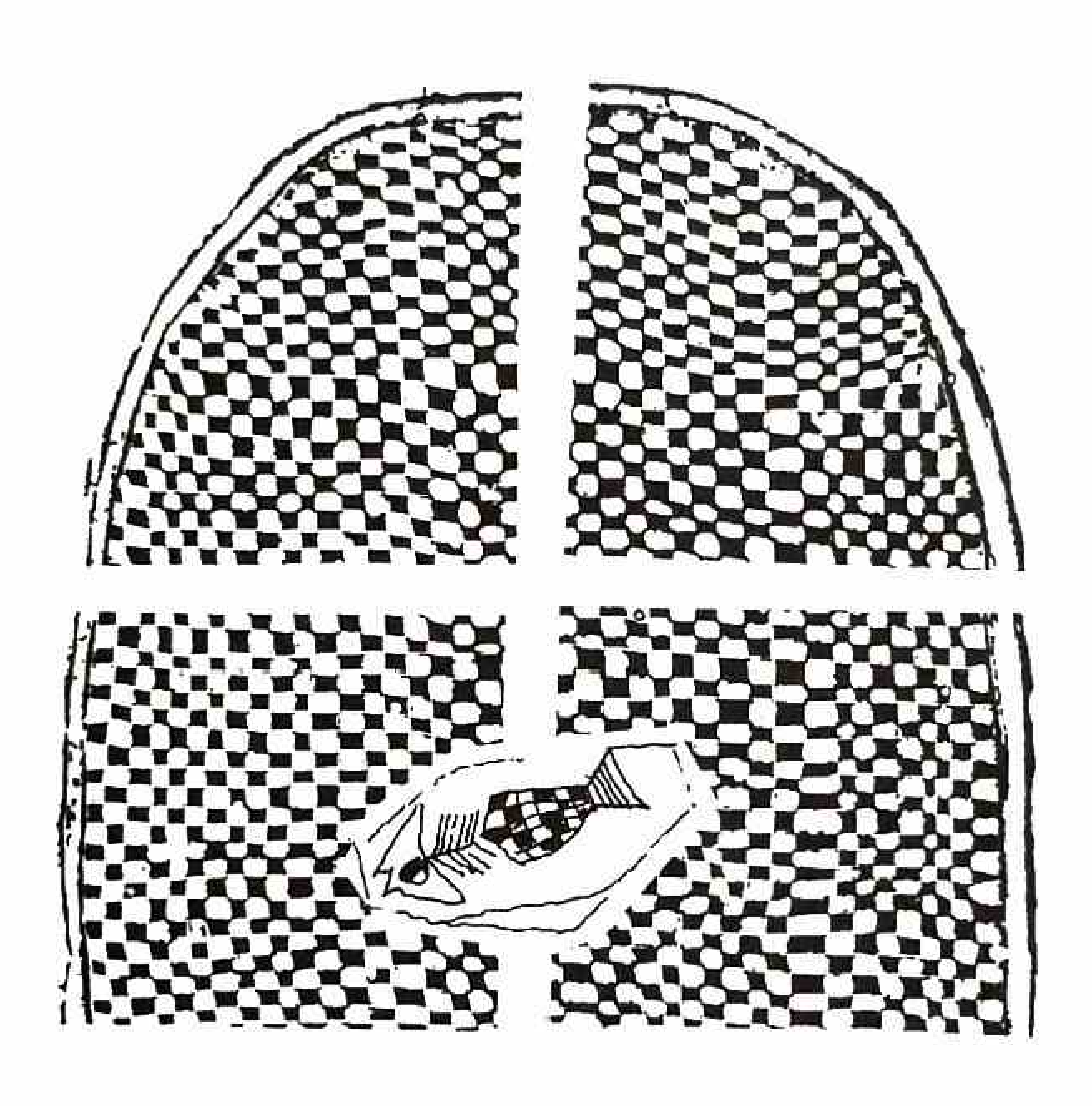
最近的一個星期天總算偷得浮生半日閒，有機會在家吃頓午飯，便吩咐備辦鯙魚冬菇琢肉餅，頭菜冬瓜湯清浸鯇魚尾。

冬瓜加大頭菜滾好湯後，把冬瓜撈出加油鹽撈過作菜。湯再燒開放下略煎過的鯇魚尾，伺湯再滾兩滾，即熄火蓋嚴把魚尾浸至堪堪僅僅熟，撈起後，再淋下熟油生抽，鮮美嫩滑，風味之佳，絕對勝過鱉脚的人工飼養「海鮮」。

這頓午飯，區區作了近年創舉——居然添飯了。

（一九七八年五月）

E a T



西方敬禮

森美巴黎金錢柳

很久沒有去那位於西營盤正街而西人老饕如雲的森美餐廳，那晚去到生意依然甚旺，而且在扒房中除了西人之外還有華人顧客，生意路線比以前廣闊了。在這個地區經營西餐廳——不同於茶餐廳格調的地方——可不容易。區區那位法國佬朋友在舊日銅卣小築地方開了家LA PROVENCAL，玩了大半年，最近也告易手。

這晚，試了森美的新菜——巴黎金錢牛柳，TOURNEDOS DE PARIS，是一塊厚厚的牛柳，用烟肉繞着，扒好之後再加很香濃的汁，味道相當濃郁，但却沒有膩的感覺，一流價錢才不過二十五元，這個價錢在中區只能在比快餐店好不了多少的地方吃一個味同嚼臘的所謂牛扒。在較爲像樣一些的地方，大抵連夠不夠付一碟鷄皇飯，或免治牛肉飯的賬也成問題。

森美的價錢雖廉，但台前幕後十分認眞。從用料到上餐時的即席火燄功夫，一絲不茍。區區有不少實事求是的食家朋友均是這裏的常客。

（一九七九年十一月）

八十幾種朱古力

走進海運的時思糖果店買些朱古力送給幾個小朋友，等候找續的時候與那位小姐聊起，才知道那店子共有八十多種不同的朱古力。

時思的原名是 SEE'S，乃一位美國老太太的名字，據說從很小規模做起，現今當然已經面團團作富婆了。

這裏的朱古力不便宜，隨便買了一些便七八十元，比在半島小食店買的還貴，時思朱古力的裝璜算得上講究，但與高級歐洲貨相比還有相當的距離。年前在巴黎的 GODIVA 看見一個匣子，當眞可愛到無法抗拒，便買了下來送人，雖然破鈔不少却是一點也不肉痛。在年青的時候，曾經頗欣賞那些中間蘊藏着甜酒的朱古力，並非個人特別喜愛，而是有個可人，對此偏嗜，區區喝苦苦的黑咖啡上癮，就是那時候培養出來——因爲怕甜，用不加糖的黑咖啡送之，日久也就成癖了。

說起黑咖啡，每當呷着一口可以喝光的 ESPRESSO，往往想起當年每天早上送到辦公桌上的熱騰騰大牌檔「齋啡」。

（一九七九年三月）

赤柱精緻一餐館

赤柱的 Stanley's 餐館開張已有多月，上週日的晚上才有機會去一試。

這家裝修精緻，格調高雅而具有溫暖家庭風味的小餐館就在赤柱市場側的海邊，置身其間幾疑是在地中海濱小鎮的地道法國鄉村食肆。一幢三層的小房子，地下闢作酒吧，二三樓是餐廳，頂層露台擺設着乳白鐵花桌椅，晚風吹送，海濤絮語，海面掩映漁火兩三星，情調不俗，該是良朋把酒夜話的好去處。

這晚區區試了蒜茸大蝦和牛肉腰子批，都很滿意。此地侍應水準很高，服務態度甚佳，有一流大餐廳的作風。菜式具法國鄉村烹調風味，清新可喜。這裏的主顧洋人佔了九成，即晚還有新婚夫婦包了二樓擺喜酒，暢飲高歌，異國風情十分濃烈。

當你「雅谷」去得太頻，要想換換口味的時候，不妨輕裝打扮，驅車入赤柱試試這甚富南歐情調的小餐館。

區區給你一個「貼士」，若逢週末，最好先打電話訂座，以免向隅。

Stanley,s 的酒，白葡萄酒選得不錯，價錢從十元到幾百元的都有，可謂豐儉由人，而且價錢訂得比酒店餐廳爲低，應受酒客歡迎。

這裏的餐是地道的洋味，倘若你認爲「太平館西餐」或「七重天西餐」好吃，那麼大

可不必長途跋涉。如果你懷念異域小餐館的風味，此地是個重溫舊夢的理想去處。

給在英國住過的朋友一個「貼士」，這兒的STEAK & KINDNEY PIE, GAME PIE, 與LAMB ROSEMARY PIE都好得很。

（一九七九年三月）

又是松鷄上市了

又是松鷄上市的時節了。

那天在文華酒店扒房早餐，在酒吧少飲等待朋友時，領班已用銀盤子捧了六七隻壯碩的松鷄過來介紹，心中打定主意留了一隻。

松鷄 GROUSE 是蘇格蘭的野味，明火燒烤，配白汁，麵飽汁及 CRANBERRY SAUCE，滋味的確甚佳。

這天的松鷄肉質很嫩，端上來的時候，已經在鷄胸上縱深切了幾刀，展露着那尚帶些須嫣紅的嫩滑胸肉，果然是四五成的火候。

吃松鷄亦如吃牛扒，火候悉從君意。不過以區區經驗，七成熟是頂點，逾此則肉質老韌難以下咽。

在以往冷藏技術不若如今進步，吃洋鬼子野味每有很濃的 GAMY 味道，即廣東話之「烟烟地」是也。爲的是在傳統上須把野鳥吊在厨中一段日子以待肉質鬆化之故，而今整個過程在低度恒溫中處理已無這種怪味，不過區區有不少英國朋友還是喜歡依照傳統方法吊鬆的松鷄，認爲那才是眞味哩。

（一九七九年九月）

紅酒三文魚

洋鬼子朋友最近吃了一個香港廚師大膽創新的港式西菜——紅酒三文魚，提起時表情還是有如飲廿四味涼茶，味道是否果然如此不堪區區本身未嘗試過難予置評。

不過，對這麼的配搭倒覺相當奇怪，在西餐的傳統食制中，煮三文魚多用白葡萄酒，間或有用香檳或麥廸拉酒，用紅酒眞是聞所未聞，不知創新的廚師爲甚麼會一反傳統採用紅酒？

區區並非鼓勵抱殘守缺，固步自封，但愚意以爲創新菜式並不是亂用材料盲打亂撞所能爲功，傳統不是不可以反，但必須有很好的理由，不然還是以尊重前人積累的寶貴經驗爲妙。

在洋食家的傳統觀念中，三文魚不論烟的還是鮮的（急凍者亦在內）都應配白葡萄酒，用紅葡萄酒煮三文魚當眞是很大胆的反傳統食制。想像中味道縱然不至如那洋鬼子反應之壞，但料不會比用白葡萄酒更好，如此破舊立新是否明智倒是值得懷疑的。

說起酒與食的配合，新派人物頗有主張不必墨守繩規者，但區區個人品味保守，還以爲尊重傳統較佳。

（一九七九年八月）

胆博胆

香港人巧立名目當眞十分有天份。繼把「桂魚」稱爲淡水老鼠斑之後，區區最近聽到一個巧立名目的傑作是把加拿大運來香港的移民「黑鰵」BLACK COD 喚作「加拿大痳蚌」。

區區無意低貶黑鰵的身價，只是覺得起這個名字者有些擬於不倫，其實，與其一樣要猛擦面懵膏，也是胆博胆，索性喚爲「北極老鼠斑」，我們常見的「老鼠斑」，洋鬼子也列爲COD之類，不信可以移駕去海洋公園求證。

——就在那「碩大無朋」的海水魚缸裏豢養着。

寒帶水域的鰵魚來港推銷已非首次，有所謂「北極鱘龍」的，也是這個族類，起得一個好名字，但據個人所知，推廣得並不十分成功，如今幾乎瀕於聲沉響寂。

說句公道話，這種COD不失爲食用價值與經濟價值俱多的海產，但，可不值得付出昂貴的代價經常一試。

對COD的第一個印象是英國的炸魚薯條，當年價極普羅，如今海產價貴，也就不便宜了。

（一九八〇年五月）

極精美的西餐海鮮

非常意外，在香港會所，吃到極精采的西餐「海鮮」——白酒大葱汁燴�魚。西餐「海鮮」當然並非粵菜館的游水生猛海鮮，估計是用新鮮的紅魟或白魟。一塊魚柳有手掌那麼大，用海鮮湯加香草浸得堪堪僅熟，論火候掌握的到家，與粵菜海鮮相比亦毫不遜色。那用白酒CHABVIS和大葱LEEK加海鮮湯和忌廉打成的白汁，香滑可口，與爽滑的魚柳配合得天衣無縫。

餐牌上說：「這是新潮法國菜譜」，就是放在巴黎鼎鼎有名的新潮法國菜大師SAN DEREN的餐廳裏亦屬一流。

香港會所相信是中區午餐最清靜的去處，地方軒敞，侍應到家，人客斯文，雖然不以美食邀譽，但水準不俗。

（一九七八年六月）

聽濤會內吃午餐

淺水灣的「聽濤會」眞是個奇妙的世界。

就在人如蟻隊的海灘之旁，進了門望出窗外，只見樹梢和藍天碧海，你會頓然忘却外面便是萬頭鑽動的煩囂世界。

那天特地冒雨前往，與主任廚師黃坤研究一下招待下月來港賓客的餐單，順便一道午餐。

許多不熟悉的朋友以爲區區在吃的方面很難侍候，其實不然。熟人都知道每次吃西餐點菜多數是以燒烤羊馬鞍作主菜，頭盤倒是喜歡嘗試一下新鮮的菜式。

聽濤會選的材料自然很精，那燒烤羊馬鞍用的是紐西蘭冷凍羔羊肉，肉質細嫩而鮮美，並非尋常那些急凍貨所能比擬。

頭盤的炒法國鍋牛田鷄腿，配雅文邑拔蘭地汁，香濃治味，比普通的焗鍋牛優勝許多。

區區個人口味，吃中國菜愛吃清淡的菜式，以能欣賞到主要材料的原味爲佳。但對西餐却愛較爲香濃治味的。愚意以爲西餐——特別是法國菜——的藝術在於香料，香草的運用是否得宜，汁的烹調在味道和稀稠方面是否恰可，要領略這些妙處，便須向香濃治味的菜式中求了。

聽濤會主任廚師黃坤應是當前最年青的一流西廚（好像才卅歲出頭），很肯動腦筋和花心思去精益求精。聽濤會會員非富則貴，慣於錦衣玉食的生活，中西廚非有高水準難以應付。

據云，有一位過往經常寫信提意見的德國會員，初試黃坤的餐，激賞之餘，特地進廚房找他道賀。由此可見他的廚藝之高下了。

（一九七九年九月）

雜扒

許久許久沒有吃過「雜扒」MIXED GRILL。那天午餐在香港記者會外邊的餐廳，貪好玩點了，是明火烤的，有香腸、羊扒、牛扒，以十幾元的價錢，質與量都很不錯了。五十年代在牛奶公司吃一份雜扒，也要六七元，與其他食物漲幅比較竟是西餐加價的幅度最少了。

「雜扒」是西餐中最基本的菜式之一，連最起碼的地方也有供應，而且，應該也是最保險的，就算不好也不能壞到那裏去。倘若連這也攪不好的，其他更無論矣！

不過，雜扒也有英式與美式之分，其間的最大分別是英式的必有羊扒，所謂LONDON BROIL者是也，若是僅稱MIXED GRILL則多屬美式，不外是些香腸，牛扒、牛肝……

在英國梳利士巴利的小餐館，吃過很精采的LONDON BROIL，是烤得極香而嫩的羊扒、烟肉、牛腰和牛肝，喝那名叫BARLEY WINE而其實是酒力很强的英國啤酒，配合之妙更是天衣無縫。

有時，純樸的生活，簡單的飲食可以非常可愛。區區甚至懷念僅有一個熱烘烘麵包，一隻洋葱，一塊芝士的「英國耕田佬午餐」PLOUGHMAN'S LUNCH。

（一九七九年八月）

清浸牛柳

清浸的烹調法在新潮西菜中的地位越來越重要。不但海鮮如此，就是處理肉類也開始用清浸的方法了。在新世界酒店的 PARKLANE，區區便品嘗到用湯加酒清浸的牛柳。

對牛柳的處理傳統的方法不外煎、炕、焗；浸，倒眞很有新意。

處理的方法是選上好的牛柳，切成厚金錢片，應該經過醃的過程，然後再放進加了伏特加和拔蘭地的沸湯中浸，視乎生熟程度的要求而把時間增減。

那天試的浸牛柳配以香草汁，肉質嫩滑，汁做得好，是上乘之作。而且由於有新鮮感，份外覺得滿意。

以水浸的方法處理肉類，中國自是鼻祖。廣東的白灼，或川，便是此法。白灼腰膶，竹笙川鷄片等都是以清見勝的菜式。

最近有一天在家吃飯，來一味涼瓜川牛片，有湯有餚，啖來別有一番異趣。弄此菜不難，涼瓜牛柳肉俱切薄片，牛肉以薑汁酒、豆粉、糖及生油醃廿分鐘，切忌落梳打粉。燒沸水，先灼涼瓜，軟身即撈起，加油鹽拌勻，再把牛片一川即起，蘸生抽熟油而食。乃別饒滋味的夏日時菜也。

（一九七八年六月）

「百家嫐」

在英皇道新開了一家頗別緻的葡萄牙小餐館，沒有中文名字，大抵對華人客路沒有興趣，區區認爲這餐館主人倒不乏自知之明，以其本身的條件相信很難做中國食家的生意了。

那天去午餐，四枱客中，只有區區一個是華人。

要了一客焗西洋鹹鰵魚——讀音如「百家嫐」，以當天的貨色而言，眞是音義俱佳。這份賣四十多元的焗西洋鹹魚盛滿了一隻九吋不銹鋼兜，區區一看已不開胃，美食美器，相得益彰，以賤器乘之，美食便打了折扣。對不銹鋼、鋁質、搪瓷之類的食器區區一向並無好感，也許是個人偏見？

這老大一兜的東西，却原來薯茸佔了百分之八十，好不容易才在那爛糊糊的物體中揀得些西洋鹹魚的碎片。其糟糕之處比世界貿易中心俱樂部十幾元一客午餐的西洋鹹魚炒飯尤有過之！

這小餐館的餐酒價錢直迫文華、半島。

而且酒牌上有英文列明規例，携酒到飲，每瓶要收八十大元的開瓶費。不知曾有「摩登土佬」領嘢否？這裏的色調緋紅配翠綠，倒喚起區區回憶中西洋女友香閨的模樣。

（一九八〇年十一月）

風月軒・雙城吧

許久沒有到怡東酒店之頂的風月軒。這天約了朋友在世界貿易中心俱樂部晚餐，時間尚早，便先往那裏且喝一盃，在「快樂時光」這裏居然滿了九成，這倒是前所未有的盛況，不知與連日酷熱，人同此心要找個清凉的地方避一避迫人熱浪有沒有關係？夕陽斜照的時分，在風月軒把酒欣賞維多利亞海港的落日餘暉，倒是很好的享受，不過獨酌到底無甚意緒，坐下了不多久便思轉個地方，怡東酒店賣酒的地方生意極佳，地窖的雙城吧自五六時以後經常客滿，與初開時的清靜眞不可同日而語，以英式酒吧而言，這裏的生意應屬首屈一指。

雙城吧新遷地窖（以前是在四樓，與維多利亞扒房同層）之初，區區頗愛在此流連，喜其裝修有品味，而且也頗清靜，如今氣氛太熱鬧，反而興緻減了。邇來頗愛去一處酒吧，請恕區區自私，不擬在此公開名字，誠恐列位一齊來捧場，連靜靜地喝一杯的根據地也失了！

（一九八〇年六月）

桄榔樹心

簡而清兄愛吃HEART OF PALM，認爲風味勝於 ARTICHOKE ，此說不錯，不論從賣相，到味道前者都比後者可愛得多。

HEART OF PALM，區區口中常稱之爲桄榔樹心。區區的動植物學知識屬「有限公司」貨色，以意測之，「桄榔樹一條心」的桄榔樹應屬棕櫚科吧？

「桄榔樹心」，香軟脆嫩，玉雪可愛，在較好地方吃一些自助餐，在沙律叢中有些像中指般大小，如剝淨筆笋似的傢伙便是此物。如果是拖手仔去吃自助餐不妨借物喻意，爲你的伴侶揀些HEART OF PALM。

區區首次吃這傢伙，大約是六十年代初期，乃在當時鼎鼎有名的高級餐廳「馬可孛羅」——當時的新半島地牢，即今滙豐銀行現址。

關於「馬可孛羅」區區曾經聽過不少極形容其窮奢極侈的「神話」，簡直可以入「笑林廣記」。

儘管說者言之鑿鑿，不過區區可以肯定這些「講古佬」本身沒有去過——或付過賬。

（一九七八年五月）

文藝復興晚餐

第一次往灣仔「文藝復興」 LA RENAISSANCE 晚餐——雖然在此之前曾在這裏從中午一時吃午餐直到四時。此地，也像半島的 GADDI'S 一般，有個好處，午餐客酒興未闌留在那裏聊天，沒有介意。

許多時候，一個懶洋洋的下午就如此這般的過去了，浮生半日閒於無意得之，自勝於着意去「偸」遠矣。

午餐試過酥皮焗蝸牛，番茄湯和榨汁鴨，晚餐時自然不再重覆。先來兩隻法國空運而來的 BELON 圓蠔，頭盤是白汁菠菜焗鮮帶子，嬌小玲瓏的三隻，作開胃菜的頭盤恰如其份，値得向高貴品味的小姐們，或刻意「扮野」的花花草草大力推介。

區區嗜羊成癖，這晚點了燒羊仔柳，是選最嫩的羊仔柳心，再用帶肥的羊肉薄片包紮起來燒得外焦香而裏嬌嫩，加原味燒汁與骨髓汁打成的黃汁，甚合區區個人口味。

這晚初試用伏特加淋在雪葩之上，也頗合酒鬼如區區者的心意，若是不勝蕉葉的淑女却是不宜輕試了。餐後參觀廚房，印象最深者不是那新式的裝置和自栽香草的設備，而是那高高在上的「定福灶君」神位。

（一九七八年十二月）

木魄草魂魅力多

希爾頓扒房也是中區的熱門業務午餐好去處，這裏的裝修也是「鐵板銅琶歌大江東去」的粗豪格調，男性顧客較多，與石柱木簾的情調氣氛相信也大有關係。

講究的食家都曉得希爾頓扒房有一個特點是設有眞正的明火木炭烤爐，並非那種科學化的設備。

那些科學烤爐雖然在外觀造得與傳統的一模一樣，不細心研究，幾可亂眞；但用這靠煤氣火力燒熱傳熱媒介的烤爐燒烤，無論如何與眞正明火有別，區區個人就認爲形似神亡，大大不妙。

知味食家吃燒烤，肉味之外，還欣賞那烟味。縷縷幽香是草魂木魄，有一股大自然的魅力。在 LA PRO VANCAL，那銅囪烤爐雖是科學化的東西，法國老細 EDDY 知道烟味之重要，特地在燒烤時放些松枝在爐，烤出來的滋味便大爲不同了。燒烤，在西菜的烹調技法所佔位置十分重要，法國美食會的原文 CHAINE DES ROTISSEURS 就是燒烤之意，燒烤最見功夫，從挑選材料，對火候的控制，都須得留心在意，絕對馬虎不得。近今青年男女喜愛 BBQ 對燒烤多少有點領悟，相信都會同意區區的說法。

中秋之日，在希爾頓扒房業務午餐，吃了一份牛仔膝，是連骨帶筋的，滋味甚美。午

間吃西餐，區區愛吃得簡單一些，在扒房吃頓烤肉是最理想的選擇。牛仔肉向爲歐洲食家推崇，不過肉質高下與烹調水準優劣影響出品至大。

（一九七九年九月）

笑匠樓頭之夜

週末，與正在上海演莎劇英國劇團的主席伉儷在文華頂樓的「白衣笑匠」PIERROT餞行，燭光燈影下，氣氛果然比日間柔媚得多。

香港的嘗新客果眞不少，這晚固然賣個滿堂紅，問起領班，原來就是非週末的晚上也是夜夜客滿，難怪文華酒店總經理何富華笑容滿面，逐桌與客人打招呼。

這裏晚間最宜於四至六人歡聚，由於地方不大，燈光照明度足夠，座上客幾乎可以一覽無遺，是所謂TO SEE PEOPLE AND TO BE SEEN——去看看人，也露露臉——的地方。

這晚，區區試了蒔蘿汁三文魚SALMON WTH DILL,和鮮紫蘇葉烤羊仔肉柳LAMB FILLET WITH BASIL，水準都很好。頭盤與主菜之間，送來一個西柚汁的雪葩SORBET，輕淸軟滑，很夠標準。見微知著，文華酒店之所以在國際間享有盛名固非無因。

步出電梯後，那以綠色爲主調的酒吧原來另有名字叫HARLEQUIN，意即「花衫小丑」。酒吧易了位，以往可以眺望窗外景物，故叫LOOK OUT LOUNGE，如今朝裏望，倒成LOOK IN BAR了。

（一九七九年十一月）

香檳龍蝦

本文見報之日，富麗華ROTISSERIE的「香檳雙週」已近尾聲。不過，有興趣一試者應該還可以趕及。

那天中午（非常可惜竟是中午）吃了三度非常精采的香檳菜式，對那香檳龍蝦更是印象難忘。鄙意以爲這隻菜水準之佳，實不讓巴黎的三星級餐館專美。

爲了能夠多嘗試一些，便兩人分享一份這套。以龍蝦作頭盤，繼之以「法國鴨胸」，和「牛荔枝」。三度菜雖然都以香檳燴汁，但風味各自不同。法厨小胖子菲臘眞有兩下子。

值得喜愛法國菜的朋友一試。且說那「香檳龍蝦」，用的是本地活生生的小龍蝦。一剖爲二，桌前落鍋生煎的時候，鬚爪仍動，生猛可見。殊值一提的是，生煎龍蝦的烹調法在區區吃西餐的經驗中還是初見。

不過效果却是很好，遠勝於先行燴熟的傳統製法。龍蝦猛火生煎之後，澆上拔蘭地引火一燒，加汁，再傾下四分一瓶的香檳，上蓋焗至僅熟。肉嫩滑而汁香濃，忒是十分可口的佳饌。

（一九八〇年六月）

咖啡座

富麗華的咖啡座許久不去，重臨祇見面目一新，原色的木板護壁，加上天花上那些方型燈箱，雖然東洋風很濃，但比以前雅緻得多。

一般而言，酒店咖啡座的服務水準低於餐樓，而且工作壓力大，在服務的質量和態度方面不能要求過高，就是高級如半島文華咖啡座的服務水準亦僅能强差人意而已。

富麗華的咖啡座的服務水準與態度一貫出奇的好，多時不到那晚重臨發覺還沒有走樣，以個人經驗環顧港九酒店的咖啡座，僅怡東金磨坊曾有一個時期可以與富麗華差堪比擬，但最近晚上去了一次，印象平平而已，反而在百德新街那家小小的咖啡店馬天露，不但予人「室雅何須大」的好感。

而且侍應服務的水準與服務態度都可得甚高評價。

這家馬天露的咖啡花樣繁多。

區區獨賞這裏的 EXPRESSO，既香且勁，泡沫亦足。

這盃意大利咖啡的水準之高，港九任何大酒店都難望其項背。

（一九八〇年四月）

卿本佳人奈何……

在高級的餐廳，開瓶一千幾百元的餐酒，眞的也得有些「學問」，雖然大爺有的是錢，如果欠缺了派頭，也是難以贏得紅鬚綠眼的樓面經理尊重。

七三年股市狂熱，中式酒樓多了許多以爲「碗仔翅撈飯」便是十分豪華的「豪客」，在高級餐廳亦平添不少連午餐也開好年份舊紅酒的「來路新發財」。

品嘗好年份的萄葡酒必須好整以暇，有充份的時間讓舊酒冷凍適度，紅酒有足夠時間去開瓶透氣沉澱過瓶，學欣賞紅白酒箇中學問眞是浩如烟海，必須多飲和多與酒友切磋才能循序漸進得窺堂奧，但一些基本的常識不難掌握，洋場混迹，這一點點的社交應酬功夫值得稍爲涉獵，嘗見一位滿身歐洲名牌裝備英文講得很快的小姐，居然叫夥計爲她在「白酒中加冰」，區區不忍卒睹之餘，方此時也，眞的頓興「卿本佳人，奈何……」之感哩！

（一九八〇年六月）

陽剛氣盛燒野味

四壁中國古代武士、戰馬的壁畫，當中木柱滿是中國印章的裝飾，紅燭高燒，燒肉的香味暗送，文華酒店的扒房很富剛陽的情調，宜於男性業務應酬，這裏不但日間是中區業務午餐的理想去處，就是在夜裏也多商場中人流連，甚而至於淸晨早餐也有許多忙人約在這裏商談業務。

早上的文華扒房，把那些壁畫敞開，朝陽直照餐廳，坐在這裏喝杯鮮榨果汁，呷口濃黑的咖啡，眞的頓然神淸氣爽，這裏的侍應服務工夫細緻，雖是付出三倍於中區例牌早餐的消費，區區還是覺得物有所值，何況這裏連一塊麵包，一盅菓醬、蜜糖之微也一絲不苟，香濃滾熱的咖啡供應不絕，算起來幾乎超值了。

文華酒店扒房每年一到秋季，很注重野味，山鷄、松鷄、野鴨、黃麖應有盡有，西餐野味並不是每個華人都能欣賞，洋鬼子認爲天下美味的 GAMY TASTE，說穿了就是把肉放置到快近略有霉味的狀態。區區的口味駁雜，什麼怪味都能夠接受，因此也頗欣賞西餐的野味。那天夜裏臨時決定就近往文華晚餐，九時抵步已經座無虛席，只好在酒吧先喝幾杯，金風才送爽，這裏已經有多種野味上市，面對着餐車上松鷄、黃麖的誘惑，一時躊躇不決，終於要了一份烤黃麖馬鞍肉與洋朋友分享，幸好朋友是正宗的英國口味，愛吃較

熟的，剛好承受了那烤得較老的部份，留下生嫩的給區區享受。這黃麖馬鞍肉是整段的腰窩，當中脊骨連着兩旁肋骨，原塊燒烤，割出兩旁細嫩的肉眼切成厚厚的金錢片，配以濃郁的肉汁，甚爲洽味。

（一九七八年十二月）

「滿漢華筵」蠻好看

「人頭馬滿漢華筵」設於「美心皇宮」，按「滿漢」排場，擺設，與菜色的地位一般重要，筵開十席，這隻在拔蘭地酒市場名列前茅的名酒代理出手甚豪，因此，這次滿漢華筵也搞得蠻好看。

「滿漢」區區欣賞過，金冠酒樓的，印象甚佳，雖然在排場擺設方面不能與這次相提並論。但，金冠酒樓林福樹與方基這對拍檔在炮製高級筵席大菜可眞有一手，雖然金冠出品部沒有禮聘「茂叔」主理「整餅」也得重實際的食家多肯捧場是殊非倖致的。

這次的「滿漢華筵」分午宴與晚宴，稱「華筵」而不稱「全筵」費煞苦心，「華筵」之「華」可作「精華」解，不曰「全筵」可免人家鷄蛋裏挑骨頭，諸多諸議。

區區這次躬逢其盛，印象最深刻者厥爲擺設中的五瑞獸，居然有一名叫「痴吻」者，倒增廣了見識。至於那「春殿嬪娥魚貫列」的排場，已覺熟口熟面，無什麼新奇，只當中有個可人兒，應是明星的料子。晚宴時，更有意外的喜悅是，居然備了一九七八年的CORTON CHARLEMAGNE白葡萄酒，老朋友的關懷當眞無微不至矣。

壓軸好戲的「人頭馬路易十三」高級拔蘭地。時價售七百元一瓶，忒是好酒。

（一九八〇年十一月）

香港長衫

午餐的時候，法官大人便警告區區：「不要喝那麼多，影響今晚評判時的口味。」區區與他都是「香港長衫」HK CHEUNGSAM 鷄尾酒創作比賽的評判，初選時從百多欵中選了十種，在香港會所決賽。

「香港長衫」，是向「新加坡司令」挑戰的鷄尾酒。比賽規定以毡酒爲主，隨意配搭其他材料。星加坡司令SINGAPORE SLING 享譽有半個世紀，配合方程式不外：毡酒、櫻桃拔蘭地、檸檬汁、加冰和梳打水，飾以鮮菓，製成品色帶嫣紅。

「香港長衫」的奪標者是淺水灣酒店的年輕調酒師，色香味都遠勝於星加坡司令，所用材料有毡酒、白薄荷酒、意大利甜櫻桃酒、蛋白、檸檬汁、糖、冰，加七喜，裝飾物有紅櫻桃、檸檬片、青瓜片，及鮮薄荷葉，賣相清爽漂亮，味道香醇可口。區區在初選時已給最高分數，但個人口味則嫌其略甜，他日點「香港長衫」當請師傅減少七喜多用梳打水。各位如想一試這新鮮出爐的「香港長衫」，可往淺水灣酒店，價錢不貴十元一杯罷了。

「香港長衫鷄尾酒」以後在國泰航空公司機上有供應，而且香港旅遊協會會協助向世界各地推廣宣傳。假以時日，相信會比星加坡司令更爲流行。

（一九七九年九月）

榨汁鴨子和酒煮

倘然閣下垂詢，哪一家是香港最佳的中菜館?區區可答不出。不過，如問：吃西餐，最好是哪裏?區區可以不假思索，堅定地回答：「半島酒店的 GADDI'S。」

在港九，價錢與 GADDI'S 相若的餐廳有的是，但論食品水準，氣氛情調，侍應態度，則 GADDI'S 肯定屬於超級。不容否認，評選食肆往往繫於個人愛惡，帶有很大的主觀成份。而且，區區還發現箇中尚有緣份的因素在。以個人觀感爲例，有幾家也負盛名的去處，區區無論如何也無法有好感，這只能歸咎於無緣。

GADDI'S的RALPH 應是亞洲最傑出的餐廳經理之一，有派頭，有功夫，幾手絕藝可臻世界水準。那晚他盛意拳拳要親自造個拿手的私家妙製薄餅給區區作尾食，在下雖然不喜甜品也極爲精采。這甜品，姑名之曰 CREPE RALPH，考究美妙之處還在熱門甜品CR-EPE SUZETTE之上。這甜品先煎好薄餅，包鮮洋莓作餡，再煮橙味甜酒忌廉汁。RALPH 煮來稀稠合度，酒香甜味恰到好處。看 RALPH 烹調汁液，用酒非常慷慨，但入口却沒有過濃酒味，這大抵與火候控制甚有關係。

又一回，RALPH 扶病爲我們炮製法國名菜榨汁鴨 PRESS DUCK，部長幾人隨

侍左右傳汁遞酒，依稀有外科名醫動大手術的功架。這榨汁鴨，先取出胸脯肉，再把鴨架子放進鐘形的榨汁機中把骨與肉的汁壓榨出來，加紅酒及拔蘭地，松露菌等煮成汁液，原汁原味，鮮美無倫，不愧爲法國美食中的雋品。

（一九七九年三月）

法國五大名廚

法國五大名廚之一的奧菲毅 L.OUTHIER 來港，在富麗華酒店燒烤扒房獻藝一週，晚餐每位四百元，消息一傳已經座無虛席。本文見報之日，就算有朋友想試一試這位大師的功夫恐怕也要飛往康城去光顧他的綠洲餐館 L'OASIS 了。

第一晚試這位十九分大師（二十分爲滿分）的菜式，印象最深刻的是那魚子醬芙蓉蛋，甘腴的魚子醬，與鮮美香滑的芙蓉蛋汁相和，遠勝於傳統上加琢碎𤇆蛋的吃法，是極爲成功的創新配合。

清浸法國淡水鱸魚配些利汁也極可口。若以粵式海鮮烹調的標準則稍嫌過熟了些，倘若在火候、時間掌握方面造成更嫩滑一點，那就更完美了。薑汁嫩炒鮮鵝肝亦然。

這位大師在調味方面造詣甚高，那「秋之沙律」用松露菌絲，鵝肝，菊芋（或稱雅芝竹）加清汁調味，用法國生菜墊底，清鮮醒胃，平淡中見功夫，不愧爲大師級人馬。

過口清膩的雪葩用綠茶製成澆上梨酒，嬌翠悅目，清澹中可以欣賞到茶香梨味，忒是高手之作。

（一九八〇年十一月）

新派法國大師之一

曾經來過香港的當今法國四大名廚之一的ALAN SENDEREN是唯一在巴黎揾食之人，那餐館設在左岸，位於鐵塔附近，第七區的一條住宅區橫街，招牌叫L. ARCHESTR-ATE。法國權威飲食指南GAULT MILLIAU給它十九分（二十分爲滿分），區區個人認爲有些過譽。也許此君那一手中國味道頗濃的新派法國菜NOUVELLE CUISINE可以騙到洋鬼子，可欺不得吃了數十年中國菜的區區。

這家價錢一流的餐館僅有普通家客人廳那麼大小——法國大戶人家的餐廳要比它大幾倍，坐滿了也不過三數十人，所以不易訂到座。物以罕爲貴，這也許是自高身價的噱頭之一。

餐廳的格調相當高雅，可惜用了射燈照明，光線令人很不舒服，而且生意好了，桌子擺得很擠，輸了氣派。謀人五六百法郎一位（不計酒）的高消費去處實不應如此。往昔常聞人客盛道法國名廚有藝術氣質，區區着實懷疑在商業化狂流之下這一丁點的文化是否已經蕩然了？區區曾在本欄說過，儘管新派法國菜的聲譽甚隆，但區區依然欣賞傳統菜式，試過這當今最有名氣新派法國名廚的傑作之後，區區立場依然不變。

（一九七九年十二月）

新派法國菜大師之二

新派法國菜的特點之一是份量少而菜式多，這是偷中國之師。不過與區區當年爲他們在食街設下的四冷四熱，八大八小華筵仍屬小巫之見大巫了。

第一度的清浸鵝肝，幼滑細嫩，甘香腴美，是上乘之作。

第二度的清蒸魚柳，伴以番茄醬，松露菌、菠菜，平凡得很，那些菠菜半生不熟，有生有熟，炒的功夫尙未到家。

第三度的酥皮焗鮮菇，白汁選得極好，因焗得夠熱，挑開酥皮，依稀有些少鑊氣，在西餐中也虧他能有此表現。

最邪門的一個菜是牛仔肉柳片，配以有一點咖喱味的黃汁，論滋味，粵菜的薑葱牛肉勝之多矣。

燒焗乳鴿的水準也不過爾爾，比不上沙田龍華乳鴿。難怪紐約時報那吃慣西餐乳鴿的權威食經專家祈禮邦對龍華乳鴿讚不絕口，許爲走遍天下也難有匹敵的美味了。另一名厨MICHEL GURARD在巴黎開了一家店子專賣鵝肝，蝸牛，各式肉糜糕之類，就在很有名氣的FAUCHON附近，商業腦筋一流。

（一九七九年十一月）

格蘭道爾的早餐

郭艮蕙從英國回來，贈了本新書，名叫「格蘭道爾的早餐」，也是其中一篇文章的題目。英國早餐風情躍然紙上，把區區帶回那些「干夫力加凍奶」，稠得像布甸的麥皮，乾硬的「煎喼扒」的回憶裏。

「干夫力」者CORN FLAKES是也，郭艮蕙書中叫「玉黍脆片」，香港人單看中文會一頭霧水，缺少「香港文化」的中國人遇上「干夫力」之類的「中文」，相信更是大為頭痛。

「喼扒」並不是什麼牛扒，羊扒，黃麖扒之類的肉扒，而是又乾又硬的鹹魚KIPPER是也。七三年英國過江龍在股市蓆捲了數十億元，當時有位財經怪傑慨嘆道：「呢班友早餐都可以鋸埋牛扒矣！」其實在英國，早餐吃牛扒是罕見的。要擺闊麼？人家作興早餐開香檳哩。在英國，那些脂肪豐富，乳香撲鼻的牛奶當眞百喝不厭，不像我們這裏那種水乳交融的白色液體那麼淡而無味。

小時候，區區頗愛那種稱爲「康健米」和「干夫力」泡牛奶。後來多年不吃，在英國早餐桌上見了頗有點故友異地相逢的喜悅。

（一九七八年五月）

從張愛玲的青鳥說起

張愛玲談吃的文章提到香港天星碼頭附近一家叫「青鳥」的餐館，應是舊華人行轉角處的那家「美利權」，英文名字叫BLUE BIRD，這隻鳥的中文市招爲何叫美利權確相當費解。在五十年代，美利權還是相當不錯的，到六十年代已經走下坡，到最後階段簡直淪落到與附近一處叫「蛇竇」的地方差不多「卡士」了。

在舊華人行，除美利權晚節不保之外，曾經有過一段輝煌日子的大華飯店，到後來也逐漸褪色。

只有一家占美餐廳始終保持水準，拆遷之後，搬到目前雲咸街新址，依然有聲有色。而且大致上還保存着那種古色古香的味道。就是那在電梯口陳意齋小食也很令人懷想。這裏賣的蝦子紮蹄，牛肉乾，鹵水鮑魚，蝦子花生，魚皮花生，以及各種各式的零食。水準之高絕非時下在戲院賣的垃圾所能及其萬一！

（一九七八年六月）

四季

元旦之夕，區區與洋朋友往中區的日本料理館子「四季」，發覺這裏的價錢比想像中的便宜，而且出品與服務的水準都甚高。這對大道中一帶的老字號似有相當壓力。從進門處酒櫃人客存酒的陣容已可以看出生意不俗哩。

這晚，我們點了每客一百元的鐵板燒，再加上幾欵刺身，鮪魚腩TORO每客不過六十元，是很適中的價錢。

一百元的鐵板燒有沙律、豉油漬魚、鐵板燒北海道帶子、美國牛肉、炒飯，和漬菜。當爐的師傅PETER手藝純熟，而態度尤佳，予人很好印象。鐵板燒的當爐師傅捨手藝之外，還須有幾分表演天份，和推銷藝術。即洋鬼子所謂：CRAFTMANSHIP＋SHOWMANSHIP＋SALESMANSHIP是也。

並非「噍唧」，在付足價錢的地方，區區最不高興看到輕忽粗疏的服務。那額外的支付原是爲「購買服務」的代價。倘非如此，何不去踎大牌檔？

四季的侍應人員甚夠水準，區區與朋友都不是熟客，但對這裏的親切溫暖招呼，却留下很好印象。

（一九八〇年一月）

上門賣酒

摸上寫字樓推銷 WINE 的仁兄之妙論:「SPARLING WINE 即係香檳啦，其實冇香檳者，香檳係地區……」

試了一口「糖水」般的液體，不能忍受，再試另一種 TROCKEN 德文即 DRY 一些的，祇覺甜味稍淡，還是不能接受。

「試酒會」就此「壽終正寢」，看那作專家狀的年青推銷員收拾殘酒，又過另一個房間推銷，還眞有點難過，默祝他好運。

後來問起，知道終於有人買了一箱，心裏好過一點。

香港餐酒的市場在壯大中，因此，酒商各出奇謀希望爭得一席，如今香港市上除法國貨之外，美國、澳洲、德國、意大利、西班牙以至南非的餐酒都紛來逐鹿。帶甜味的德國酒更是雄心萬丈，大抵認爲「甜」酒更能適應中國人——特別是對餐酒較少認識者的口味，因此落力推銷十分起勁。上門推銷是好主意。不過，鄙意以爲賣酒不同賣藥，不能光靠一套江湖口吻，搬弄一堆說者也不知所云的名詞便可以做成生意的，幾瓶殘酒搬來搬去，更是大忌。

（一九八〇年、四月）

爲何喜歡孵酒吧

如果你問我：爲什麼喜歡孵酒吧？

區區實在無法說出其所以然，只是喜歡，也就是了。說起來，這生活習慣起碼有二十年的歷史，剛沾染上的時候，酒吧可沒有目前這麼多——雖然，那是蘇絲黃的黃金時代。

五十年代的後期，是那剪海軍裝，和穿艾維裝的時代，是同學少年，風華正茂，書生意氣，揮斥方遒的歲月，大夥兒最愛去的地方是中區亞細亞行橫巷的CONDER'S BAR。這家酒吧，可以說是目前大行其道的英式凊吧 PUB 的始祖（按：沒有女侍應陪酒的酒吧謂之凊吧，有吧女的叫花吧）。資深吧客對這家中區酒小吧都十分懷念。這裏地方不大，却有樓上，賣酒之外，還供應不俗的簡單西餐。區區當年很愛吃這裏的印度咖喱，後來拆遷搬到百樂門，完全變了樣子，再遷九龍鐵路旁雖然依舊佈置了那些古老的風燈、紋章、舊螺旋槳、死鱷魚……可是人面全非。一夜醉中曾去，再聽不見薄醉德國佬在唱京曲，和那洋律師的廣東話，上海話粗口，CONDER'S BAR。非往昔的CONDER'S BAR。喝了兩杯，意態闌珊，再轉往別家買醉去了。

（一九八〇年六月）

酒邊淑女做紅番

應女青年商會之邀演講，本擬扳起面孔談些香港飲食業概況之類的題目，會前接主事者的電話，囑以換過較輕鬆的題材，如怎樣點菜才適當表現淑女手度之類。這，似易實難，事實上比起有資料可尋，有數字可引的飲食業概況要難得多。左右思量，把心一橫，索性懶得準備，從酒會溜走趕到華都酒店坐下來便東拉西扯說了一堆胡言醉語。事後依稀記得，好像說過，要適當表現淑女手度原則是，點菜不論中西，應以「幼細、骨子」是尙，這大抵沒有撞板。身爲淑女總不成像老土電視片集一般，幾位女士食西餐，居然各要一份連區區也受不了的咕喱館牛扒。

無論中西菜，在此時此地點些海鮮，庶幾可符「幼細、骨子」之旨。

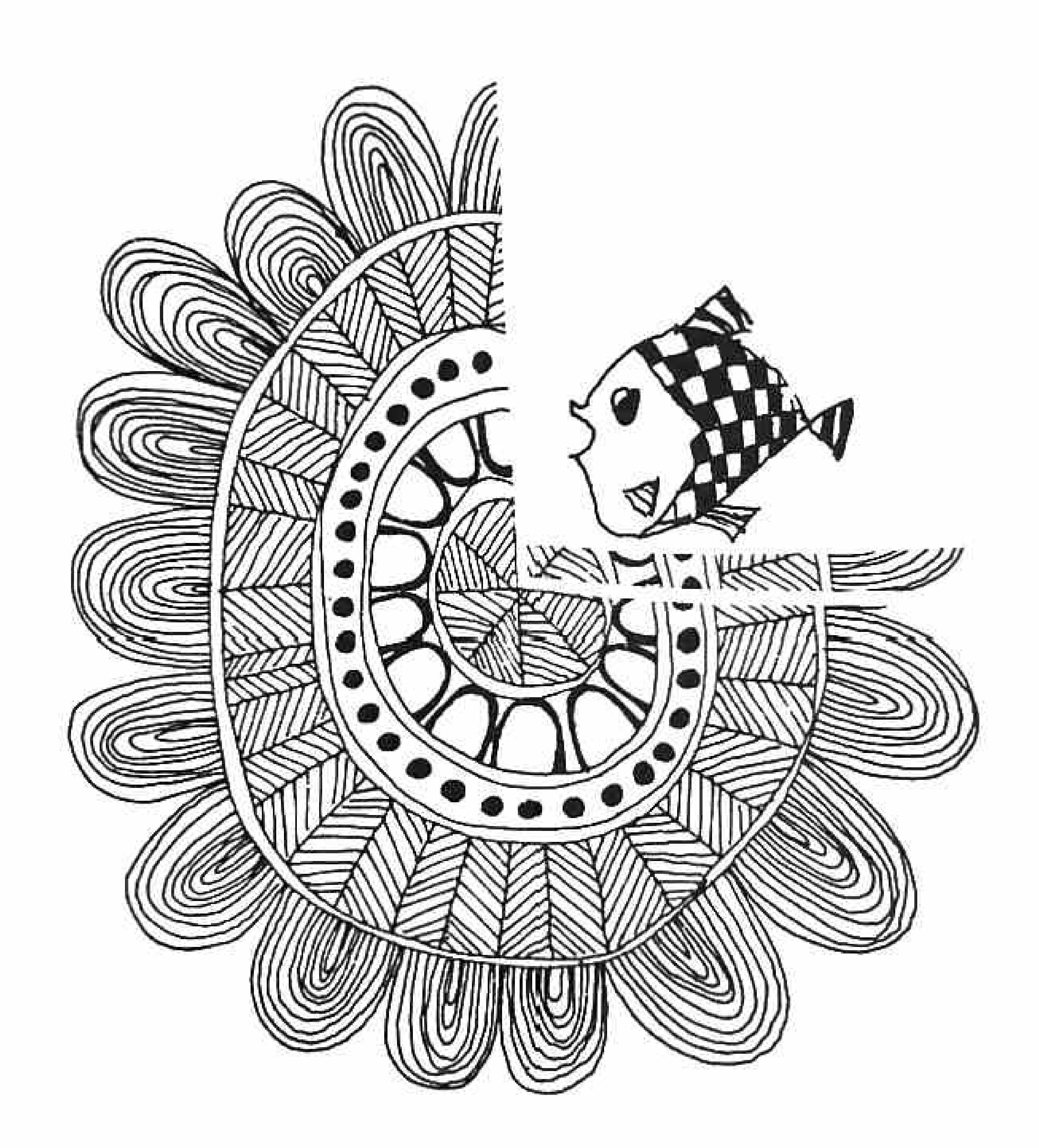
學例而言，到一流的吃西餐去處，點法國生蠔、青殼，美國緬茵州龍蝦，波士頓大蜆，蘇格蘭三文魚，伊朗魚子醬……之類。中菜則取游水海鮮的螺片、象拔蚌、帶子灼蝦、蒸魚，配些時蔬，也就是了。若乎魚翅、鮑魚亂點一通的，倒失了幼細、骨子之義。

談到淑女飲品，區區自然大力鼓吹切戒坐下便叫鮮橙汁的風塵作風。鄙意以爲餐前飯後，些利酒應是「萬應靈符」。餐前小飲，不勝酒力者可以要杯金巴利梳打 CAMPARI SODA，或很淡的馬天尼 MARTINI，所謂淡的馬天尼，是少毡酒或伏特加而多苦艾酒VER-

MOUTH。區區喜愛的馬天尼方程式是十份毡或伏特加對一份苦艾酒。這麼輕清的鷄尾酒，就是不大能飲的淑女亦可保不醉。

（一九七八年十二月）

e A t



时遊食趣

巴黎銀塔之一

在巴黎市中心，塞恩河上的小島，一家與聖母院相對的有名餐廳叫銀塔TOUR D'A-GENT 在食家的心目中，其份量一如普通遊客之對巴黎鐵塔。這家名店在升降機口掛了滿壁的名人簽名，其中包括英女皇伉儷、日本前首相福田赳夫……之類，氣派、聲勢自是不凡。

這店子以鴨子馳譽，每位食客餐後都獲贈一張紀念咭，上有號碼，據云就是「閣下所吃的鴨子，是本號開張以來沽出的第幾隻」云。

也許是由於盛名所累，招引遊客太多，始而美國佬，繼而是日本仔，再近而中東油鬼充斥。法國眞正食家對銀塔的評價並不過高。

不過，在權威的法國酒店餐館指南GAULT MILLIAU中獲得十八分（滿分是二十分）已經不錯了。

以區區個人觀感，在這次過巴黎大嚼的經驗之中，三家價錢差不多的餐館（每人消費五百法郎左右——折港幣約七百元），銀塔可要屈居季軍，並不是說銀塔不好，在區區的心目中，不知如何，總覺得它太像珍寶海鮮舫了。

（一九七九年十二月）

巴黎銀塔之二

巴黎銀塔TOUR D. ARGENT 晚上的生意很旺——太旺了，因此桌子擺得很密，這就大大破壞了高貴的格調和影響了服務水準。那晚在我們晉餐的兩小時之內，侍者踏着電線使枱燈乍明乍滅，凡五六次之多。區區不必特別留神傾聽，背後一對美國夫婦的談話淸晰可聞，這簡直就像在跑馬地的雅谷差不多了。

事後與剛自巴黎回來的朋友談起，他說午餐時分便無此弊，由於座上客不多，連侍應工夫也較爲細緻。

銀塔的鴨子名不虛傳，果然有相當水準。區區點了鴨肝作頭盤酥融香滑，非他處所能及。只是侍應工夫缺乏一流餐廳應有的細緻，也許是遊客生意多了，但求效率久而久之，工夫越來越粗劣，喪失了應有的細膩表現。並非區區「招迹」，吃西餐除了吃之外，侍應表現，氣氛格調也佔極重要一席。收一級價錢，應有一級水準，絕對含糊不得。其後，區區拿出「美食護照」讓侍應班頭拿去蓋印，大抵見是「崔護重來」的舊客——而且還有其他名店的蓋印——瞬目、做手都大爲不同，但「夕陽無限好，只是近黃昏」！先前的印象始終不減。

（一九七九年十二月）

花都中菜一味貴

金粉繁華的花都一向予人的印象是銷金窩，可是也許因爲近今在香港捱慣了貴價，這次往巴黎吃個痛快，也不覺得貴到離譜。在一流的有名餐廳如「銀塔」TOUR D'ARGE-NT吃頓晚餐，四個人的消費是二千法郎多些，其中包括了一千幾百法郎是喝名酒的代價在內。在香港的一流餐廳往往也差不了許多哩！

最好笑的，區區買了當今價錢最貴的雪茄携往巴黎送禮。在歌劇院路上的一家烟草店發覺同樣貨色僅比香港略貴，早知如此，何必千里迢迢做「咕喱」？

稍爲有些出乎意外的是，巴黎中國菜館價錢懸殊的幅度相當大，名店的價錢固然高於同行一倍或以上，就是與一流法國餐館相比亦無遜色，巴黎最有名氣的中國菜館東園的北京塡鴨每隻賣二百六十法郎，連銀塔有名的鴨子也比了下去。

以區區個人推想，巴黎的合格侍應人員一定非高薪厚祿羅致不可，這可能是成本結構的重要部份。所以要吃有氣氛有格調，侍應夠水準的中國菜館，便要付出高於一般的價錢。一回在東園午餐，點的都是普通菜，五個人連酒會鈔七百多法郎，菜的水準雖然平凡，但侍應欵待週到，朋友們都沒有覺得不值。反而往歌劇院區的一家叫「宏恩」的地方，侍應態度水準均差，區區會鈔的時候，二百幾法郎埋單亦僅給了三幾法郎的小賬。此店主人

據說是個牧師，也許夥計都是在教堂幹慣派救濟品的義工？

若與香港比較，巴黎的麥當勞漢堡飽可眞貴得厲害，一個「巨無霸」七個半法郎，折合港幣十元有多。

（一九七九年十二月）

煎封鱸魚

「禮失而求諸野」，想不到在巴黎，吃到很精采的煎封鱸魚。法國那些一公斤左右的小鱸魚十分鮮美，煎得香透，加上等豉油一烹，厥味之佳，當眞不讓往昔舊國民酒家的煎封鯇魚。

近今粵菜新潮大師傅眼靈手快的醒目人才輩出，對費時間的古法多數加以「改良」。以煎魚爲例，多「改良」爲上粉落油鑊炸之，半煎半炸者，已屬十分保守。是以在香港要吃一條眞眞正正的煎封魚已戛戛乎其難。就是在十分熟絡的地方，往往也未符理想，在不相熟的酒家，區區撞過幾次板之後已經不敢苛求。

這家吃到精采鱸魚的巴黎中國酒家是在左岸的美都，原來是倫敦那家美都的分枝，倫敦的美都在中國城側的橫街，燒味麵食很有水準，區區在倫敦時常去宵夜。

巴黎美都的薑葱焗蟹亦十分出色。用的是厚殼大蟹，此物往往斤幾兩斤一隻，色如鐵銹，貌甚不揚，不過肉質甚鮮美，雌蟹的紅羔極其豐富，可堪大快朵頤。

（一九七九年十一月）

荐食海鮮上佳配搭

法國海龍王湯是「大製作」，相當於中國「一品鍋」、「佛跳牆」之類的大雜燴。首決條件也在「湯底」。說起來法國廚師的湯底，似乎比粵厨更有學問。炮製海鮮用海鮮湯底，烹調肉類用肉骨湯底。花樣雖然繁多，旨在和味則一;不並非論飛潛動植一體相看，都用「老鷄、瘦肉、火腿」熬成的「上湯」算了。海龍王湯的優劣湯底與材料的配搭是其關鍵。

在康城吃海龍王湯，質與量都是超級之作。料多味美，就是不點其他的菜，等閒也吃不了。

區區先後連盡濃湯三大盆，大蝦、青殼、魚兩大碟，飽得在赴蒙地卡羅的火車上直打瞌睡。

在法國南部吃海龍王湯是「湯」、「料」分家端來。那些海鮮排列整齊在一隻大大的橢圓金屬盤子上，下面用火酒爐暖着，待食客喝過湯後享用還不致冷了。

區區最欣賞的是那用美蓉白汁作底，加紅甜椒、蒜、紫蘇等調成的紅汁，果然是荐食海鮮的上佳配搭。有些愛濃郁味道的法國佬還把它調入湯中，別有一番滋味。

（一九八〇年一月）

地道的焗洋葱湯

巴黎的「豬脚餐館」，位於舊街市之旁，乃歷史悠久的名店，往昔專做街市佬的生意，通宵營業，以洋葱湯及燒焗豬脚馳譽一時。久而久之，漸而成爲夜遊仕女光臨的名店，樓上雅座居然有衣香鬢影之盛了。

這裏的焗洋葱湯十分地道，區區却不敢向香港食家推薦。因爲在高級餐廳吃慣那種「嬌貴」焗洋葱湯的紳士淑女只消呷一口，保管大皺眉頭沒口連聲大呼：「太鹹，太鹹！」

這裏的地道洋葱湯本不是爲高貴的紳士淑女而設，乃是街市佬的普羅食制，一盅份量不少的熱氣蒸騰焗洋葱湯，送一大塊法國硬殼麵飽，便是宵夜連早點也矣。

因爲有白麵飽相配，味道自然須得重些，紳士淑女以爲太鹹，其理在此。

時至今日，這一盅份量雙倍於香港的地道法國焗洋葱湯，售價還不過六法郎，折港幣七元半左右而已。

在百物騰貴的巴黎，這是已經很便宜的價錢了。

（一九七九年十二月）

雜錦海鮮盤

巴黎「豬脚餐館」AUPIE DE COCHON 的雜錦海鮮盤，兩位用的收一百五十法郎，直徑逾呎的大盤子盛了碎冰，上面鋪滿蝦、蟹、蠔、青殼、蜆、司堪、海膽……陣容十分鼎盛。就是蠔也有兩種，一種是圓蠔BELON，另一種却是長身的ST. CLAIRE，論肉質與味道，自然以前者爲佳，價錢也高得多。

法國的蜆，與司堪，肉鮮而爽脆，絕不是美國貨所能望其項背，那些體型袖珍如硬幣的迷你海蟹，痲雀雖小五臟俱全，肉質豐腴而脂膏豐盛。蝦有大小兩種，大的長凡五六英寸，且有雙螯，小者嬌小玲瓏有如蝦米，肉質嫩滑，忒是佳品。

這雜錦海鮮盤，除却了蝦蟹是煮熟了的以外，其他如蠔、蜆、司堪、海膽都是生吃，可以用蒜茸、乾葱茸調的汁薦食，亦可僅搾幾滴鮮橙汁和略洒胡椒末。

但區區得法國老饕眞傳，甚麼調味品也摒却，充份欣賞海鮮的原味。

（一九七九年十二月）

味清軟滑梨雪葩

此際，在法國正是吃蠔的季節，那晚在GADDI'S，看見那空運而來的圓蠔BELON，還有那深紫的海藻，不由想起了巴黎那些BRASSERIE　，這個時候在門口擺了攤子，一箱箱的蠔，青殼堆在那裏，穿了圍裙的漢子手不停揮在開蠔，簡直無法抗拒要了半打。

主菜與一位自云打從一九四八年起便歎世界的美國電視界朋友分一個鵝肝松露菌蜜滴娜酒汁焗鷄，這是相當精巧的菜式，燒鷄切了片，用上等的法國鵝肝，松露菌加蜜滴娜酒汁放在有蓋銀盆裏，外裹酥皮放進焗香，奉客之時，筵前劃開酥皮，開掀盆蓋，香氣四溢，已令人食指大動。

這晚的菜極好，配野米更是一絕，那位遠方來客配氣泡炸薯片，一個個鼓得高高的像充了氣的水泡，好看得很，但吃來總不如野米飯連那美味的蜜滴娜汁也吸得半滴不留的配搭合宜。

試了一口人家叫的法國梨雪葩，味清軟滑，是一流水準。

瀕行笑對老友RALPH說：「你們應開個SORBET　SEMINAR，教教其他人把這個玩意兒造好。」

（一九七九年十一月）

倫敦的大潘·小潘

很喜歡倫敦「賴老街」的「小潘記」，那裏的鐵鑊保仔飯，例湯，燒味，臘鴨，當眞一流。去過在英皇街「大潘記」，可以透視的廚房建在中央，還有字畫，望之儼然，比「小潘記」「高級」許多，吃過他們有名的「羌葱焗蟹」沒有甚麼特色，還是喜歡「小潘記」。

上個星期天，在南華早報看了一篇談「大潘記」的文章，對它的印象更差。廚師亞潘不獨搬出甚麼祖父是御廚之類的話來賣野人頭，而且居然連江瑤柱也敢吹成百幾元一安士，當眞有點太過份了。

讀報才知，原來「大潘記」，與「小潘記」後台有別。「大潘記」的大股東是個有勛爵銜的英國人，亞潘是股東兼厨師，「賴老街」的「小潘記」是兄弟班子。在外國，中國餐館每逢裝修像樣，以外國客爲對象的，食品水準多數差，不尙矯飾者反而能吃到好東西。「大潘記」與「小潘記」源出一脈，水準各異就是最佳說明了。論中國餐館的漂亮，全倫敦首推「周先生」。可是，就在這裏，區區吃過連湯也不熱的雲吞。

（一九七九年九月）

不宜陳列生野味

中國為了大力發展旅遊，着力於搞好服務行業，飲食自是其中重要一環。於今許多老廚師都獲重用，把經驗傳授給接班人。在這方面，廣州東方賓館甚有成績，最近啓用的花園餐廳水準頗高，八樓宴會席菜亦中規中矩。當然，飲食文化的振興並非一蹴可成，但食在廣州源遠流長，只消肯盡心力而為，相信大有進步。

重上廣州，抽空試了兩家頗負時譽的食肆。一是前身為「涎香」的「野味香」；另一為「蛇王滿」易名的「蛇餐館」。「野味香」的服務態度甚佳，惜乎一到八時連加菜也辦不到。

要做遊客生意，似應較機動靈活一點。烹調水準平平，區區點的「薑葱焗鯉魚」竟是在碟上蒸熟蓋獻上面便算（魚肉蛋黐碟，鐵証難移）。這種缺乏敬業精神的蒙混過關態度，很要不得。菓狸、海狗、燉水魚都未及香港高級食肆的水準，限於物資條件，倒是不能苛求。

「蛇餐館」的蛇羹與炒蛇絲都失諸於太粗枝大葉。蛇絲粗如筷子長達七寸，煞是奇觀。這裏的服務粗疏簡略，開了茶以後加水全是自助，如此水準，嚴格來說尚未夠做遊客生意的資格。

以遊客觀點來看，「野味香」大門陳列的活猴子，和「蛇餐館」窗橱的蛇羣，不但起不了招徠作用，適足帶來反效果。並非區區故作僞善，看了那囚在籠中的活生生猴子，怎也不肯接納服務員大力推薦的「紅燒猴子肉」了。

「蛇餐館」窗橱蠕蠕而動的蛇羣，也令區區渾身起鷄皮疙瘩，那晚的食慾亦爲之大減，難想像歐美遊客反應如何？

（一九七八年十二月）

羊城美點

在瀕離廣州之日的早上，終於離東方賓館到外邊去喝了一頓早茶，亦不過往隔賓館不遠的「北秀」，這頓「羊城美點」，印象平凡得很。

「北秀」樓高三層，地下爲羣衆服務，二三樓是招待外賓與歸僑，地方還算整潔，服務員的態度冷冰冰的，不如東方賓館遠甚。點心的水準普通，蝦餃算好一點，最刺眼的是叉燒飽，比香港地痞茶居的「大飽」還大，土麵造的飽子其色灰黃，已輸了賣相。此地的點心每款人民幣四角，六個人吃飽了還加上帶走的點心，會鈔才不過十元無零，折港幣三十三元左右罷了。

驅車夜遊羊城，發現不少宵夜去處，生意都很好，大抵與廣東人好食的天性有關。夜色裏的廣州比白天可愛，而且少見鶯紅駭綠的霓虹管招牌（除了東方賓館之外區區沒有見過），頗有些「看紅粧素裹，份外嬌嬈」的況味，最令人不解者，這裏的單車夜間行車都沒有車燈，且連車後的夜光片亦付厥如，交通安全甚成問題。

（一九八〇年二月）

奇緣得遇王者香

冒虎虎北風，從東方賓館步往越秀公園對面的蘭圃，穿過竹林幽徑，抵達翼然立於池上的水榭。主人谷大姐爲我們備了蘭花茶，一甌熱茶在手，頓然袪除了不少的寒意，這甌香茗，茶香中孕着蘭馨，雅澹高華，絕不是普通花茶所能及其萬一。

最爲人所熟知的花茶是雜以茉莉的香片，區區每病其有庸脂俗粉的味道，一向並不欣賞。反而愛在「壽眉」中放兩三朶杭菊，或在「祈紅」裏放些玫瑰花蕾，前者清幽，後者香濃，都別有繫人心處。但不論「菊壽」或「玫紅」與蘭花茶一比，頓時黯然失色，相去端的不可以道里計。蘭圃的賓客接待室，軒窗臨水開，迎入滿園秀色，那些映藍、映綠玻璃花窗，屏風，雅緻得很，眞是箇品茗的好所在。也只有在如此清雅的環境才配得起那秀逸的蘭花茶，倘若在煩囂的茶室食肆，沒的把「王者之香」辱沒了。

蘭圃培植名種的蘭花眞不少，小橋流水，幽徑奇石，竹林茅舍，別有洞天。羊城十八個公園中，以此最爲幽雅。

在平常日子，賞蘭之外，尙可觀魚。這天不巧，被一夜西風吹了滿池落葉，寒流把魚兒都冷得深藏水底去了。

（一九七八年十二月）

星湖輪上泥漿蟹

曾經在行走港穗的星湖輪上吃過十二元一碟有兩隻的蒸肉蟹和八元一碟的海蝦，水準當然不算超卓，但如此價錢總是超值。最近又乘星湖輪，肉蟹一碟已要十八元，漲了百分之五十，河鮮海產時價不同未可厚非。可是那蒸肉蟹一端上桌，區區頓然目瞪口呆，幾乎不敢相信自己的眼睛。那些蟹件滿是黑泥，碟中汁液色如泥漿，如此這般模樣，廚房有胆出菜，侍應可以上檯奉客，眞的不能想像！

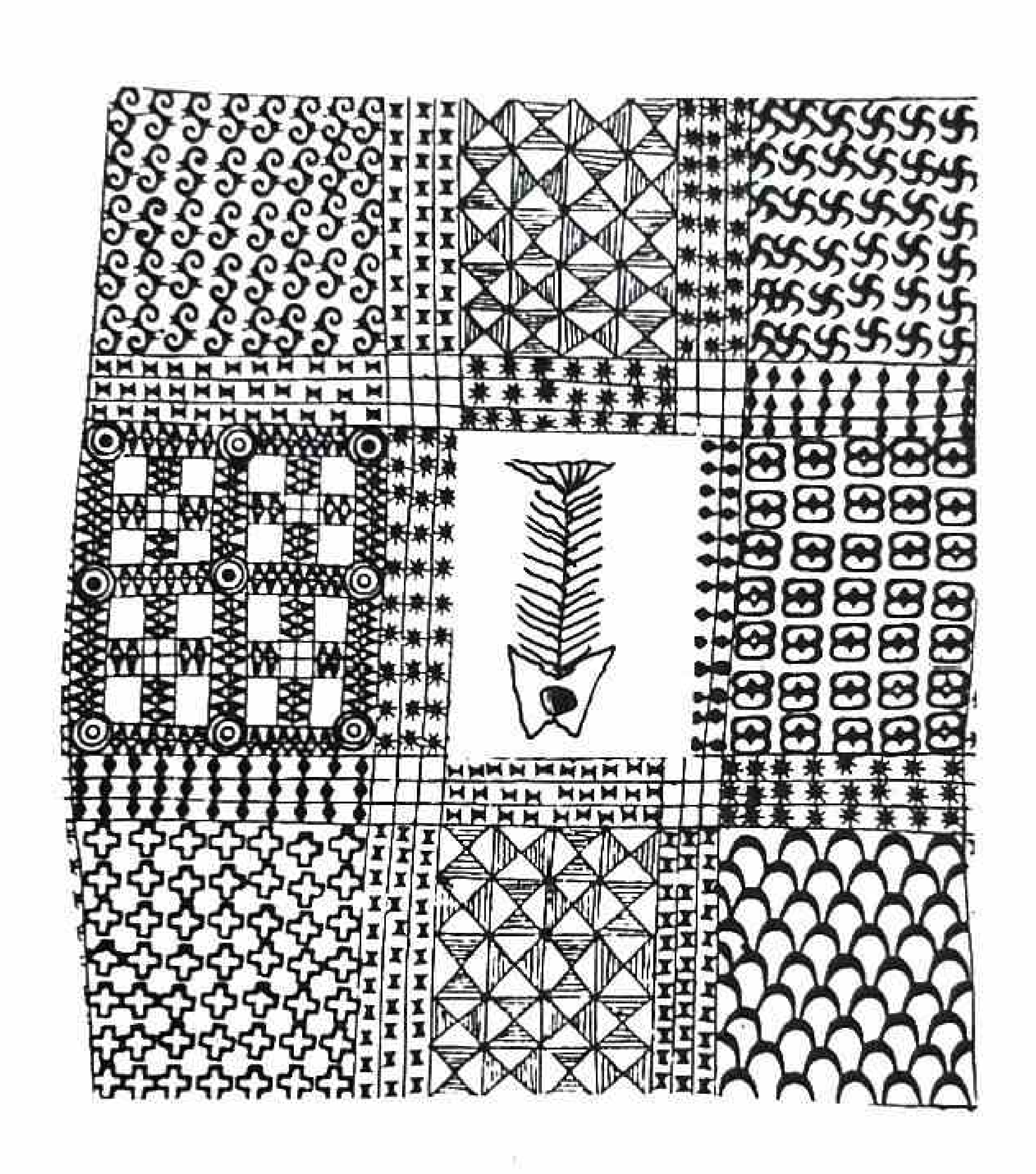
區區雖然揀飲擇食，却很少「奄尖腥悶」的氣習，更從來沒有主動提出過打回頭換菜的要求，這碟泥漿蟹雖然不敢吃也受落了——後來因對着也覺倒胃，着服務員拿走算了。竊以爲在高唱四化，力倡發展旅遊業之下，搞好各接待點的飲食服務實爲當務之急，作爲國營的客輪居然以泥漿蟹奉客，實非嚴加檢討不可。因爲，這反映了整個作業工作人員極其粗心大意，作風苟且。蟹洗得不潔淨當然是咎在「砧板」或「水檯」，但負責蒸的師傅與上菜的服務員難道都是視而不見的？

且把飲食水準的優劣姑置不論，連最基本的衞生問題也如此疏忽，情況委實相當嚴重。炎炎夏日，飲食衞生十分重要，試想吃了泥漿蟹，不要說患染痢疾、霍亂如此嚴重，就是來個輕微食物中毒，或急性腸胃炎，對旅客而言也夠狼狽的哩。怎可以在食品處理的衞

生工作上如此兒戲？誠然，經過十年浩劫，百廢待興，許多歪風陋習一時還未能糾正過來，不過，站在接待旅客最前列的星湖輪是國營的客輪，應作爲其他接待單位的表率，有責任在各方面都盡量搞好哩。

（一九七八年五月）

E A T



港九食肆評介

香港區

店名・地址	評分	普通消費	簡評
鏞記飯店 中環威靈頓街36—40號	出品：七十分 裝修：六十五分 服務：七十分	晚飯：五十元至一百元。	燒鵝馳名遐邇，消費豐儉由人。粉麵小食每碗十元八塊，筵席大菜亦有水準。曾被FORTUNE雜誌選爲世界十大酒家。
香滿樓 灣仔洛克道 高士打道 九龍太平道3號 尖沙咀帝苑酒店	出品：六十分 裝修：六十五分 服務：七十分	午飯：三十元 晚飯：一百元	多創新菜色，裝修不落俗套。

陸羽茶室 中環士丹利街	出品：六十分 裝修：七十分 服務：五十分	早茶：十五元 午飯：二十五元 晚飯：五十元	從永吉街遷現址，保持古色古香風貌，名茶仍有水準。
福來居 中環士丹利街	出品：八十分 裝修：七十分 服務：七十分	晚飯：一百五十至二百元	爲高級粵菜，以魚翅、鮑魚、燕窩、海鮮菜式爲號召。
敬賓酒家 皇后大道中	出品：七十分 裝修：五十五分 服務：五十五分	早茶：十二元 午市：十五元 晚飯：五十元	名厨梁敬主理。
文華酒店　文華廳 干諾道中五號	出品：七十分 裝修：六十分 服務：七十分	午飯：八十五元 晚飯：一百元	一流酒店而有地道粵菜供應，水準不俗。

希爾頓酒店　鷹巢廳 大道中二號	出品：六十五分 裝修：六十分 服務：七十分	午飯：六十元 晚飯：一百二十元	中區午飯、業務應酬理想去處。
富麗華酒店　香島廳 干諾道中一號	出品：六十五分 裝修：六十分 服務：七十分	午飯：六十元 晚飯：八十元	取價頗廉，水準不俗。
天發潮州酒家 德輔道西九號	出品：六十五分 裝修：四十五分 服務：五十分	午飯：五十元 晚飯：八十元	老式潮州食肆，位於潮裔雲集之區，曾是首屈一指潮菜食府。
統一酒樓 金鐘道九十五號	出品：七十分 裝修：七十分 服務：七十分	午飯：三十元 晚飯：一百元	場面夠氣派，出品多姿采。

雙喜茶樓 莊士頓道一一四號	出品：七十分 裝修：五十分 服務：五十分	午飯：十五元 晚飯：一百元	灣仔平民化食肆，以海鮮貨色多，而製作水準穩定著名。
麒麟新閣 新寧大厦	出品：六十五分 裝修：八十分 服務：七十分	午飯：三十元 晚飯：八十元	格調高雅，直追海外各大都一流中國菜館。
新同樂魚翅酒家 跑馬地摩利臣山道	出品：八十分 裝修：六十五分 服務：七十分	午飯：五十元 晚飯：二百元	魚翅蜚聲中外，爲高級食肆之翹楚。
佳寧娜潮州菜 灣仔高士打道佳寧中心	出品：六十五分 裝修：六十五分 服務：六十分	午飯：三十元 晚飯：七十元	取價廉宜，場面不俗。

畔溪小館 銅鑼灣食街	出品：七十分 裝修：六十分 服務：七十分	午飯：三十元 晚飯：六十元	作風殷實，水準穩定。
小小菜館 銅鑼灣名店街	出品：七十分 裝修：六十分 服務：七十分	午飯：三十元 晚飯：六十元	食街集團旗下，水準穩定。
加寧四川菜館 新唐大廈	出品：七十分 裝修：六十分 服務：七十分	午飯：三十元 晚飯：六十元	隸屬食街集團，取價廉宜，平實可喜。
京香樓 京士頓街	出品：七十分 裝修：六十五分 服務：七十分	午飯：三十五元 晚飯：七十元	食街集團旗下，水準穩定。

麒麟閣 京士頓街11號	出品：七十分 裝修：七十分 服務：七十分	午飯：三十五元 晚飯：八十元	裝修講究，服務細緻，菜式時有新意。
北海漁村 北角漢宮大廈	出品：七十分 裝修：六十五分 服務：七十分	午飯：三十元 晚飯：一百五十元	新派海鮮酒家，水準頗爲不俗。
豐樂樓海鮮酒家 英皇道416至426號	出品：七十分 裝修：六十分 服務：七十分	午飯：三十元 晚飯：一百元	出品饒有新意，服務亦有水準。
荔香邨 中環威靈頓街15D・ 灣仔洛克道寶漢大廈 九龍塘高利士道	出品：六十五分 裝修：六十五分 服務：七十分	午飯：六十元 晚飯：九十元	承陸海通系餘緒，家鄉小菜，欵式不少。

福臨門酒家 灣仔洛克道459號	出品：八十分 裝修：六十分 服務：六十分	午飯：三十元 晚飯：一百元	招牌菜鮑魚、蝦鷄、竹笙官燕有名，價貴。
敘香園飯店 灣仔洛克道481號	出品：七十分 裝修：六十分 服務：六十分	午飯：二十元 晚飯：六十元	出品穩定,價錢適中。
翠亨邨 大道中 新世界中心	出品：六十五分 裝修：六十分 服務：六十分	午飯：三十元 晚飯：一百元	新派粵菜，引進外省菜譜。
西苑 中區大道中安源街	出品：六十五分 裝修：六十分 服務：七十分	午飯：三十元 晚飯：一百元	新派粵菜,海鮮頗佳。

九龍區

店名・地址	評分	普通消費	簡評
新同樂魚翅酒家 海港城	出品：八十元 裝修：八十分 服務：七十分	午飯：三十元 晚飯：一百五十元	氣派不凡，出品服務俱覺可人。
美食之家 新世界中心	出品：六十五分 裝修：六十分 服務：六十五分	午飯：十五元 晚飯：六十元	媽姐主廚，家庭風味。
小杭公海鮮菜館 河內道22號	出品：七十分 裝修：六十分 服務：七十分	午飯：三十元 晚飯：一百元	傳統粵菜，有新意，頗不俗。

鹿鳴春飯店 麼地道42號	出品：七十分 裝修：五十分 服務：六十分	午飯：二十元 晚飯：八十元	老派北幫作風，殷實可喜。
雅苑野味館 油麻地寶興大廈	出品：七十分 裝修：六十分 服務：六十分	午飯：三十元 晚飯：八十元	爲野味酒家的拓荒者，港九多家野味食肆人材多由此出。
南苑 麼地道	出品：七十分 裝修：六十分 服務：六十五分	午飯：三十元 晚飯：一百元	新派粵菜，海鮮頗佳。
佛笑樓海鮮酒家 好時中心	出品：七十分 裝修：六十分 服務：六十分	午飯：三十元 晚飯：九十元	出品頗佳，豐儉隨意。

山王飯店 尖沙咀康和里	出品：六十分 裝修：五十五分 服務：六十分	午飯：十五元 晚飯：四十元	川揚菜頗有水準。
翡翠酒樓 尖沙咀北京道71號	出品：七十分 裝修：六十分 服務：七十分	午飯：二十元 晚飯：一百元	新派粵菜，水準穩定。
德福酒樓滿漢樓 德福花園	出品：七十分 裝修：六十分 服務：六十分	午飯：二十元 晚飯：七十元	爲由九龍城以達觀塘頗有規模酒樓，取價公道，頗有新意。
龍華酒店 沙田下禾輋156地段	出品：七十分 裝修：六十分 服務：六十分	午飯：二十元 晚飯：七十元	園林景色，乳鴿馳譽中外。週末必須預訂座位。

金島潮州酒家 星光行	出品：七十分 裝修：七十分 服務：七十分	午飯：三十元 晚飯：一百元	場面華美，出品服務均有水準。
金冠酒樓 彌敦道66號	出品：七十分 裝修：六十五分 服務：六十分	午飯：二十元 晚飯：五十元	老派酒樓，作風殷實。
大上海飯店 寶勒巷26號	出品：六十五分 裝修：六十分 服務：六十分	午飯：二十元 晚飯：六十元	川揚菜頗有水準。
敘香園酒樓 漢口道37號	出品：六十五分 裝修：六十分 服務：六十分	午飯：十五元 晚飯：五十元	作風平實，價格廉宜。

興隆樓潮州酒家 堪富利士道4A	出品：六十五分 裝修：六十分 服務：六十分	午飯：二十元 晚飯：五十元	潮州小菜，別有風味。
天香樓（珍記）杭菜館 柯士甸路18C	出品：七十五分 裝修：六十分 服務：六十分	午飯：六十元 晚飯：一百五十元	唯一杭州菜食肆，出品精，價貴。
洪祥興飯店 金巴利道65號	出品：六十分 裝修：五十分 服務：五十分	午飯：三十元 晚飯：六十元	冬季以爆、烤、涮羊肉最受歡迎。

E A T

封面設計/沙戈



作者簡介

大約一九七七年，
在偶然的機會下，
唯靈為一本雜誌寫起食經來。他以
洋場公子的姿態出現，風趣幽默妙語如珠，
而見解精闢，迅速贏得內行人的
注目及讀者的喜愛。

對於美酒佳餚的品評，唯靈具中國食家的
泱泱風度，以及融滙中西的博學。
他對飲食的深情，「忍把浮名換得淺斟低唱」
的生活，令他成為一個以吃來記憶年代的
美食學家。對各大食肆來說，
唯靈客觀而深入的品評是他們的最佳顧問，
而對讀者來說，唯靈是一個最能介紹
食趣的良朋知己。

本書精選了唯靈的飲食小品百多篇，更難得的是
唯靈破天荒的寫出「港九食肆評介」，
這是香港第一本以分數
來區分食肆水準的權威食經！

港幣拾圓正